ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»…
«ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
«ПМ.03Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
«ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
«ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
« ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
« ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям и служащих

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.01Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля..... 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 9

2. Структура и содержание профессионального модуля.....10

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 10

2.2. Структура профессионального модуля 11

2.3. Содержание профессионального модуля 19

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)..... 19

3. Условия реализации профессионального модуля.....20

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 20

3.2. Учебно-методическое обеспечение 20

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной	-

	и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать	психологические	-

Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения	-

действовать в чрезвычайных ситуациях	и кондитерское дело	ресурсосбережения	
ОК .08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело средства профилактики перенапряжения	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов	

	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок	

сфер	деятельности оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования презентовать бизнес-идею определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности определять источники финансирования	выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции		с упаковкой , хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.-
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	разработкаассортимента полуфабрикатов; разработка, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

		правила составления заявок на продукты	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	101	164
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:		
Учебная УП 01	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в форме дифференциального зачета	41	-
МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в форме дифференциального зачета	60	20
УП 01 Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов в форме дифференциального зачета	144	144
Самостоятельная работа	2	-
ПМ 01 Квалифицированный экзамен	18	-
Всего	**265**	**164**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4 ОК 01-09	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**41**	**-**	**41**	41	**-**	**-**	**-**	**-**
ПК 1.1-1.4 ОК 05-09	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**62**	**20**	**60**	60	**-**	**2**	**-**	**-**
ПК 1.1-1.4	УП 01. Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов	**144**	**144**	**-**	**-**			**144**	**-**
	ПМ 01 Квалификационный экзамен	**18**						**144**	
	Всего:	**265**	**164**	**101**	**101**	**-**	**2**	**144**	**-**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**41**	
МДК 01.01 Организация процессов приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**41**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**8**	ПК 1.1-1.4 ОК 01-05
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	4	
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.	4	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**16**	ПК 1.1-1.4 ОК 06-09
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	4	
	Классификация способов обработки по видам воздействия: механические, гидромеханические, массообменные, химические и биохимические, микробиологические.	6	
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	4	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению	**Содержание**	**17**	ПК 1.1-1.4 ОК 06-09
	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	**5**	

полуфабрикатов	Организация техническое оснащение овощного, рыбного, мясного и птицегольевого цеха. .Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций. Требований производственной санитарии и гигиены.	**6**	
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации.	**6**	
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**60**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**60**	ПК 1.1.-1.4 ОК 05-09
Тема 2.1. Обработка, подготовка овощей, экзотических и редких видов овощей, грибов.	**Содержание**	**12**	
	Ассортимент Пищевая ценность клубнеплодов и корнеплодов. Технологический процесс механической кулинарной обработки .Пищевая ценность капустных, луковых овощей . Технологический процесс механической кулинарной обработки и различной формы нарезки их кулинарное назначение. .Сроки хранения ,требование к качеству полуфабрикатов из овощей.	2	
	Ассортимент Пищевая ценность плодовых и десертных овощей , зелени. Технологический процесс механической кулинарной обработки и различной формы нарезки их кулинарное назначение. Ассортимент. Пищевая ценность экзотических и редких видов овощей.Технологический процесс механической кулинарной обработки.	2	
	Основные виды французской нарезки овощей их кулинарное назначение. Формование, подготовка овощей к фаршированию. Сроки хранения ,требование к качеству полуфабрикатов из овощей.	2	
	Ассортмент грибов ,а так же основные характеристики экзотических и редких видов грибов, их кулинарное назначение.Пищевая ценность грибов.Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов. Требования к качеству и сроки хранения .	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	**4**	
	1. Практическая работа 1 Расчет массы брутто, нетто, отходов при механической обработке овощей. Определение количества порций при	2	

	приготовлении овощных полуфабрикатов		
	2. Лабораторная работа 1 Приготовление и контроль качества овощных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (шинковка и нарезка овощей)	2	
Тема 2.2. Обработка, подготовка рыбы, экзотических и редких видов рыбы	**Содержание**	**4**	ПК 1.1-1.4 ОК 06-09
	Основные характеристики рыбы, редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом и с костно-хрящевым скелетом (осетровые) .	2	
	Обработка мелкочешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Способы миминизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд	2	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**6**	
	Классификация , ассортимент приготовление полуфабрикатов из рыбы.Кулинарное использование.Технологический процесс приготовления рыбной котлетной и кнельной массы . Ассортимент и приготовление полуфабрикатов Приготовление полуфабрикатов для фаршированной рыбы.	2	
	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Основные критерии качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 06-09
	Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения	2	
Тема 2.4 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**10**	
	Основные характеристики нерыбного водного сырья. Пищевая ценность. Требования к качеству и безопасности живых и мороженых моллюсков и ракообразных.	2	
	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	

			ПК 1.1-1.4 ОК 06-09
	В том числе практических и лабораторных работ	**6**	
	4. Практическая работа 2 Расчет массы брутто, нетто, отходов при обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	5.Практическая работа 3 Определение количества порций, изготавливаемых из имеющегося рыбного и нерыбного водного сырья.	2	
	Лабораторная работа 2 Приготовление и контроль качества рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса и субпродуктов	**Содержание**	**4**	
	Основные характеристики мяса. Пищевая ценность. Классификация мяса. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Классификация субпродуктов Механическая кулинарная субпродуктов и кулинарное использование.	2	
	Методы обработки мяса диких животных. Разделка говяжьих полутуш и четвертин, баранины и свинины , кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса и мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**14**	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2	ПК 1.1.-1.4 ОК 05-09
	Классификация. Ассортимент. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Ассортимент полуфабрикатов из мраморной говядины.Основные виды стейков из говядины .Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой натуральной , котлетной и кнельной массы .Ассортимент	2	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Варианты подбора пряностей	2	

	и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.		ПК 1.1.-1.4 ОК 05-09
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	**6**	
	6.Практическая работа 4 Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	2	
	7.Практическая работа 5 Расчет выхода полуфабрикатов из свинины и баранины	2	
	8.Лабораторная работа 3 Приготовление и контроль качества мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	2	
Тема 2.7 Обработка и подготовка птицы и пернатой дичи	**Содержание**	**4**	
	Классификация, основные характеристики птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения сырья. Оценка качества и безопасности при обработке сырья.	2	
	Методы обработки и подготовки птицы, пернатой дичи, субпродуктов для приготовления полуфабрикатов. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса птицы и дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд,	**Содержание**	**6**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи.Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы, ассортимент. Кулинарное использование утиной и	2	

кулинарных изделий сложного ассортимента	гусиной печени. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение Требования к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 01-05 ПК 1.1-1.4 ОК 05-09
	В том числе практических и лабораторных работ	**4**	
	9.Практическая работа 6 Расчет выхода полуфабрикатов, субпродуктов при обработке птицы и пернатой дичи	2	
	10. Лабораторная работа 4 Приготовление и контроль качества полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для сложной кулинарной продукции : галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы нормативных документов	**2**	
Учебная практика УП01 **Виды работ:** 1.Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность. Машины для обработки овощей. Машины для очистки сырых овощей. Машины для нарезки сырых и вареных овощей. Протирочные машины. Машины для обработки мяса. Мясорубки Размолочный механизм. Особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 2.Обработка картофеля. Приобретение навыков по простой и сложной нарезке картофеля. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд. 3.Обработка корнеплодов. Приобретение навыков по простой и сложной нарезке корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд. 4.Обработка листовых, луковых и пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей; грибов. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд. 5.Обработка рыбы с костным и с хрящевым скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд. Фарширование рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка нерыбного водного сырья. 6.Первичная обработка мясных продуктов. Разделка говяжьих, свиных и бараньих туш.		**144**	ПК 1.1-1.4

Приготовление полуфабрикатов из говядины для сложных кулинарных блюд. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины для сложных кулинарных блюд. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Обработка субпродуктов. 7.Обработка птицы и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд		
Промежуточная аттестация в виде экзамена	**18**	
Всего	**265**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона Поварское дело .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие. / ФГОС: Валентина Богушева, Издательство – 4-ое. Ростов н/Д : Феникс, 2020-374 с., [1]; ил.- (Среднее профессиональное образование).

2.Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Климова М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с.

4. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2018. – 240

5.Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

6. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О.В. пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва. : Издательство Юрайт, 2021. - 203 с. - (Профессиональное образование).

7. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Повар,

кондитер" / Г. П. Семичева. — Москва : Академия, 2020. — 253, [1] с. : ил., табл. : 22 см — (Профессиональное образование).; ISBN 978-5-4468-7138-4.

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция) .
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция) .
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 .
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
14. Периодические издания (отечественные журналы): Журнал: «Питание и общество».

Интернет-ресурсы:

1. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
2. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
3. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
4. http://www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;	Контрольные работы, оценка тестового контроля , заданий для самостоятельной работы
	– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	
	– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
	– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	

видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: · корректное использование цветных разделочных досок; · раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; · соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); · адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды	Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, оценка тестового контроля
	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к	– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и	Интерпретация результатов выполнения лабораторных

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	заданий, задания по учебной практике; оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: · оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; · соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; · соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; · актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; · оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; · точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; -точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового	Интерпретация результатов выполнения практических , лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);	
	– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	Зачет по МДК 01.01, МДК 01.02 , экзамен по ПМ 01

Код ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана .	Интерпретация результатов выполнения практических , лабораторных заданий,заданий для самостоятельной работы, оценка решения ситуационных задач
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	Интерпретация результатов решения ситуационных задач

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуации	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	Интерпретация результатов выполнения заданий для самостоятельной работы, зачет
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов решения ситуационных задач
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.	Интерпретация результатов решения ситуационных задач
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	– понимание значимости своей профессии.	Интерпретация результатов решения ситуационных задач

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	Интерпретация результатов решения ситуационных задач
ОК .09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов выполнения заданий для самостоятельной работы, зачет

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...28

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.... 28

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля 28

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 36

2. Структура и содержание профессионального модуля.....40

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 40

2.2. Структура профессионального модуля 40

2.3. Содержание профессионального модуля 43

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)..... 54

…..... 54

3. Условия реализации профессионального модуля.....56

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 56

3.2. Учебно-методическое обеспечение 56

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....58

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».
Профессиональный модуль включен в обязательную и в вариативную часть образовательной программы .

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.05	грамотно излагать свои	особенности социального	-

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК .08 Использовать средства физической культуры для сохранения и	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии	-

укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело	человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело средства профилактики перенапряжения	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и	

	профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфер	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования презентовать бизнес-идею определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,

	безопасности готовой продукции	продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества

			и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий,	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов,	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

1.3Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Практическая работа 1 Расчёт количества сырья для приготовления первых блюд. Разработка документации (технологическая карта, калькуляционная карта). Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, супов	2 6 6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

			региональной, авторских и брендовых кухонь.		
2	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента		Практическая работа 2 Расчёт количества сырья для приготовления сложных горячих приготовления соусов. Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление и отпуск соусов на мясном и рыбном бульонах; грибных, сметанных, молочных, яично-масляных соусов.	2 4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
3	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Практическая работа 3 Расчет количества сырья для приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей. Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареных и запеченных овощей и грибов.	2 4 4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
4	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки		Практическая работа 4 Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий (паст)	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
5	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Практическая работа 6 Расчёт количества сырья и порций для приготовления сложных блюд из рыбы Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок и блюд из жареной, запечённой рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2 6 6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
6	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Практическая работа 7 Расчет количества сырья и выхода порций блюд из говядины Практическая работа 8 Расчет количества сырья и выхода порций блюд из баранины и свинины Лабораторная работа 9 Приготовление, оформление и отпуск закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	2 2 6 6 6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

			Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного и тушеного мяса Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленого, запеченного и жареного мяса Практическая работа 9 Расчет количества сырья и определение выхода порций блюд из птицы и кролика Лабораторная работа 12 Приготовление, оформление и отпуск закусок и блюд из отварной, тушеной домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной домашней птицы и кролика	2 4 6	
7	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,		Практическая работа 10 Составление меню суточного рациона для диетического питания Практическая работа 11 Составление меню	2 2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		суточного рациона для детей и подростков, его физиологическая оценка		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	251	90
Курсовая работа (проект)	16	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	*108*	*108*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в форме дифференцированного зачета	45	-
МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента в форме дифференцированного зачета	242	90
УП 02 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции в форме дифференцированного зачета	108	108
ПП.02 Производственная практика в форме дифференцированного зачета	36	36
ПМ 02 Квалифицированный экзамен	18	
Всего	**449**	**234**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.8 ОК01-07, 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**45**		**45**	45	-	**-**		
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**242**	**90**	**242**	206	16	**2**		
ПК 2.1-2.8	УП 02 Учебная практика	**108**	**108**					**108**	
ПК 2.1-2.8	ПП.02 Производственная практика	**36**	**36**						**36**
	ПМ 02 Квалифицированный экзамен	**18**							
	Всего:	**449**	**234**	**287**	**251**	**16**	**2**	**108**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**45**	
МДК 02.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**	**5**	ПК 2.1-2.8 ОК01-07, 09
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции		
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**16**	ПК 2.1-2.8 ОК01-07, 09
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов		
	Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.		
	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.		
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.		
	Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.		
	Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим,		

	сроки хранения. Органолептическая оценка качества и подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции		
	Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции		
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**8**	ПК 2.1-2.8 ОК01-07, 09
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).		
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)		
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание**	**16**	ПК 2.1-2.8 ОК01-07, 09
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).		
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации		
	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов		
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха)		
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.		
	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов,		

	полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		**242**	
МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	**32**	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Значение и пищевая ценность первых блюд. Классификация первых блюд по назначению, способам приготовления, температуре подачи.	**18**	
	Технологический процесс варки бульонов, их разновидности, правила варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность, формирование вкуса и аромата.		
	Заправочные супы. Общие правила варки и отпуска. Ассортимент. Технологический процесс приготовления борщей, щей, рассольников и солянок.		
	Технологический процесс приготовления супов картофельных, с овощами, с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.		
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления.		
	Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов.		
	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.		
	Супы-пюре, крем-супы из мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими.		
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо, окрошка, холодник и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура и способы подачи		
	Сладкие и молочные супы, холодные супы. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.		
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	1.**Практическая работа 1** Расчёт количества сырья для приготовления первых блюд. Разработка документации (технологическая карта, калькуляционная карта).	**2**	
	2.**Лабораторная работа 1** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	**6**	
	3. **Лабораторная работа 2**Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, супов региональной, авторских и брендовых кухонь.	**6**	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	**24**	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента.	**18**	
	Правила варки бульонов. Правила приготовления мучной пассеровки, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.		
	Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.		
	Приготовление бульонов для соусов: коричневый концентрированный (фюме), мясной и рыбный.		
	Технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производные. Ассортимент.		
	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах и их производные. Ассортимент.		
	Соусы сметанные, молочные, грибные, масляные, яично-масляные. Ассортимент Характеристика, технология приготовления.		
	Сложные горячие соусы на муке (эспаньол, велюте, супрем), бешамель и их производных, соуса демигляс и др. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры		
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных.		
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.		
	Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами		
	Требования к качеству, температура подачи, условия и сроки хранения соусов		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	3.**Практическая работа 2** Расчёт количества сырья для приготовления сложных горячих соусов.	**2**	
	4. **Лабораторная работа 3**Приготовление, оформление и отпуск соусов на мясном и	**4**	

	рыбном бульонах; грибных, сметанных, молочных, яично-масляных соусов.		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	**20**	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: копчение, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рекомендуемые соусы.	**10**	
	Приготовление классических и сложных блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, с применением низкотемпературной варки су-вид.		
	Приготовление классических и сложных блюд и гарниров из протертой и взбитой горячей массы. Ассортимент (картофель дюшес, овощное суфле, картофельное пюре) .		
	Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей и грибов, жареных на гриле и в воке (грибы шиитаки жареные, огурцы жареные). Приготовление классических и сложных блюд и гарниров жареных во фритюре в виде овощных масс . Ассортимент (крокеты из картофеля с грибами, картофель фри, лук фри, овощи темпура)		
	Приготовление классических и сложных блюд и гарниров из запеченных овощей. Ассортимент (гратен из овощей ; овощи жюльен; картофель кассероль; овощи, запеченные в соусе, голубцы овощные, овощи фаршированные)..		
	Приготовление классических и сложных блюд и гарниров из овощей тушенных и томленных в горшочках . Ассортимент (овощное соте, спагетти из кабачков , рататуй и овощи, томленные в горшочке)		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	5. **Практическая работа 3** Расчет количества сырья для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.	**2**	
	6. **Лабораторная работа 4**Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных, припущенных.	**4**	
	7. **Лабораторная работа 5** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареных и тушеных овощей, запеченных овощей и грибов.	**4**	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**	**14**	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.		

	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.		
	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без него, особенности варки ризотто и плова. Общие правила варки каш	**12**	
	Приготовление блюд из дробленых круп. Ассортимент. Приготовление изделий из крупяных масс. Ассортимент (полента, пудинги).		
	Правила варки макаронных изделий. Особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони		
	Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.		
	Правила оформления и температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	8. **Практическая работа 4** Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий (паст)	**2**	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	**16**	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Ассортимент блюд сложного приготовления из яиц, творога, сыра. Пищевая ценность.	**10**	
	Методы приготовление горячих блюд из яиц: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром, суфле из яиц. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).		
	Методы приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Горячие блюда из творога.		
	Ассортимент блюд и кулинарных изделий сложного приготовления из муки. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы.		
	Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами,пельменей, равиолей, хинкали, хачапури и другие. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из яиц, сыра, творога и муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.		

	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9. **Практическая работа 5** Расчет сырья для приготовления блюд из яиц и творога, мучных изделий	**2**	
	10. **Лабораторная работа 6** Приготовление, оформление, отпуск блюд и изделий сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки.	**4**	
Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**38**	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих блюд из зарубежных, редких и экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	**24**	
	Приготовление блюд сложного ассортимента из рыбы отварной в бульоне и на пару, припущенной: в целом виде, порционными кусками, звеньями и крупными кусками, припускание целиком, звеньями и порционными кусками). Оформление и требования к качеству.		
	Приготовление блюд сложного ассортимента из рыбы тушеной. Оформление и требования к качеству.		
	Приготовление блюд сложного ассортимента из рыбы жареной: сотирование рыбы, жарка в воке, во фритюре, в тесте, рыбы барбекю. Оформление и требования к качеству.		
	Приготовление блюд сложного ассортимента из рыбы запеченной: открытое и закрытое запекание, запекание в съедобных и несъедобных оболочках. Оформление и требования к качеству.		
	Приготовление блюд сложного ассортимента из котлетной и кнельной масс. Оформление и требования к качеству.		
	Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Приготовление отварных и припущенных блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; мидий, припущенных в белом вине (мариньер). Оформление и требования к качеству.		
	Приготовление жаренных и запеченных блюд из моллюсков и ракообразных: трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров. Оформление и требования к качеству.		
	Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом		

	требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	11.**Практическая работа 6** Расчёт количества сырья и порций для приготовления сложных блюд из рыбы	**2**	
	12.**Лабораторная работа 7** Приготовление, оформление и отпуск блюд сложного ассортимента из отварной, припущенной и тушеной рыбы.	**6**	
	13.**Лабораторная работа 8** Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок и блюд сложного ассортимента из жареной, запечённой рыбы и нерыбного водного сырья.	**6**	
Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**	**48**	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента.	**24**	
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой.		
	Современные и классические методы приготовления из отварного и припущенного мяса: основным способом, на пару, низкотемпературная варка под вакуумом. Оформление и требования к качеству.		
	Современные и классические методы приготовления из мяса, жаренного крупными, порционными натуральными кусками: основным способом, на гриле до различной степени прожарки, в воке. Оформление и требования к качеству.		
	Современные и классические методы приготовления из мяса, жаренного порционными панированными, мелкими кусками: основным способом, в воке. Оформление и требования к качеству.		
	Современные и классические методы приготовления из тушёного и запеченного мяса с томлением, запеканием с предварительной обжаркой, запеканием в тесте и фольге. Оформление и требования к качеству.		
	Современные и классические методы приготовления из рубленого мяса (натуральные и из котлетной массы): отварные на пару и запеченные (рулеты, суфле). Оформление и требования к качеству.		
	Современные и классические методы приготовления из кнельной массы: отварные на пару и запеченные (рулеты, кнели, суфле). Оформление и требования к качеству.		
	Современные и классические методы приготовления блюд из субпродуктов.		

	Оформление и требования к качеству.		
	Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из мяса и субпродуктов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	12. **Практическая работа 7** Расчет количества сырья и выхода порций блюд из говядины, баранины и свинины	**2**	
	13**. Лабораторная работа 9** Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок сложного ассортимента из мяса, субпродуктов	**6**	
	14**. Лабораторная работа 10** Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенного , отварного и тушеного мяса	**8**	
	15**. Лабораторная работа 11** Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленого, запеченного и жареного мяса	**8**	
Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	**34**	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.	**20**	
	Современные и классические методы приготовления блюд и закусок из кур отварных, жаренных, запеченных. Оформление и требования к качеству.		
	Современные и классические методы приготовления блюд и закусок из индейки отварной, жаренной, запеченной. Оформление и требования к качеству.		
	Современные и классические методы приготовления блюд и закусок из утки, томленой в горшочке; утки, запеченной целиком; утки, фаршированной, утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; утки горячего копчения. Оформление и требования к качеству.		
	Современные и классические методы приготовления суфле, рулетов из кнельной массы, изделий из котлетной массы. Оформление и требования к качеству.		
	Техника порционирования, варианты оформления. Температура подачи и хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		
	Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	17. **Практическая работа 8** Расчет количества сырья и определение выхода порций блюд из птицы и кролика	**2**	
	18. **Лабораторная работа 12** Приготовление, оформление и отпуск закусок и блюд из отварной, тушеной домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	**6**	
	19. **Лабораторная работа 13** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной домашней птицы и кролика.	**6**	
Курсовая работа		**16**	ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, 09
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **Тематика занятий:** 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 2. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке рецептур сложной горячей кулинарной продукции по заявленной теме работы. 3. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 4. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 5.Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технико-технологических карт, технологических схем приготовления блюд и калькуляции блюд. 6.Консультация по составлению заключения и оформлению списка использованных источников. 7.Защита курсовой работы	**16**	
Примерная тематика курсовой работы: 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих прозрачных супов. 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих пюреобразных супов. 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей. 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра. 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов. 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины. 7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины. 8. Организация процесса приготовления, приготовление сложных горячих блюд жареных в сковороде – вок. 9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса. 10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из птицы. 11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной птицы. 12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд с использованием технологии су-вид.		

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. 14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок для банкета-фуршета. 15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса. 16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины (ягнятины). 17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса жареных на гриле. 18. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов для отпуска сложных блюд из птицы и мяса. 19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы жареных на гриле. 20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих фаршированных блюд. 22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд для Рождественского стола. 23. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса в кухнях народов России. 24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной и тушеной птицы в кухнях народов России. 25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы в кухнях народов России. 26. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов в кухнях народов России. 27. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в кухнях народов России. 28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов европейской кухни. 29. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы европейской кухни. 30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из жареного мяса европейской кухни. 31. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов русской кухни. 32. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса башкирской кухни. 33. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд вегетарианской кухни. 34. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд для диетического питания. 35. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы русской кухни. 36. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из картофеля белорусской кухни.		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы нормативных документов	**2**	
Учебная практика УП02 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции **Виды работ:** 1.Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность. 2.Аппараты для варки: пищеварочныk котлы, пароварочные шкафы. Элесторосковороды, фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Электрические плиты. Оборудование для раздачи пищи. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 3.Заправочные супы. Технологический процесс приготовления. Общие правила. Щи, борщи, рассольники, солянки. Ассортимент, характеристика, отличительные особенности приготовления, требования к качеству, режимы хранения и		ПК 2.1-2.8, ОК ОК 01-07, 09

реализации. 4. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Особенности приготовления. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации Оценка качества сложных супов. 5. Супы-пюре. Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Гарниры к прозрачным супам. Требования к качеству, режим хранения и реализации. 6. Приготовление основного красного и белого соуса (на рыбных и на мясных бульонах) , его использование, требование к качеству. Ассортимент, особенности приготовления производных соусов. Соусы грибные. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. Соусы сметанные, молочные. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. 7. Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества. 8. Технологический процесс приготовления горячих блюд и горячих закусок из грибов. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества. 9. Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества. 10. Технологический процесс приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества. 11. Технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества. 12.Технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества. 13. Технологический процесс приготовления и разработка рецептур авторских, брендовых и региональных горячих блюд и закусок. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	**108**	
Производственная практика ПП.02 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	**36**	ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, 09

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	**18**	
Всего	**449**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Андонова Н.И. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд ,закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей , видов и форм обслуживания: учеб.для студ. Учреждений сред.проф. образования Н.И . Андонова , Т.А.Качурина.-4-е изд.стер.М.: Издательский центр « Академия» , 2023.- 256 с.

2.Андонова Н.И. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд ,закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей , видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб.для студ. Учреждений сред.проф. образования Н.И . Андонова , Т.А.Качурина.-2 -е изд.стер.М.: Издательский центр « Академия» , 2023.- 176 с.

3.Васюкова, А.Т Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т. Васюкова. - Москва.: КНОРУС, 2023. - 198 с. - (Среднее профессиональное образование).

4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов : Учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования- М.: Издательский центр "Академия"2-изд.2022 г - 176 с.

5 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов : Практика для студ.учрежденийсред.проф.образования- М.: Издательский центр "Академия"2022 г- 128 с.

6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

7.Климова М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с.

8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2022. – 240

9. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва. : Издательство Юрайт, 2022. - 203 с. - (Профессиональное образование).

10.Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия,
11.Шитякова Т.Ю.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования/Шитякова Т. Ю. , Качурина Т.А. , Сопачева Т.А. - 1-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 176 стр.

Интернет-ресурсы:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача 144 РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. **ПК 2.2.** **ПК 2.3.** **ПК 2.4.** **ПК 2.5.** **ПК 2.6.** **ПК 2.7.** **ПК 2.8.** **ОК 01-07** **ОК 09**	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей	

	кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме	

	тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ... 63

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.... 63

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля 63

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 69

2. Структура и содержание профессионального модуля 71

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 71

2.2. Структура профессионального модуля 72

2.3. Содержание профессионального модуля 73

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)..... 79

…..... 79

3. Условия реализации профессионального модуля 80

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 80

3.2. Учебно-методическое обеспечение..... 80

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 82

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».
Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы / обязательную часть образовательной программы по направленности «наименование направленности»/ вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной	

	клиентами в ходе профессиональной деятельности	деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-

ОК .08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-

	интересующие профессиональные темы		
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфер	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования презентовать бизнес-идею определять	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности определять источники финансирования		
ПК3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	разрабатывать, изменять ассортимент,	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на	В разработке ассортимента холодной

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Вразработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Практическая работа 1**Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
2	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,		**Лабораторная работа 2** Приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента и региональной кухни	6	

	видов и форм обслуживания.		(несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)		
3	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		**Лабораторная работа 7** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента и региональной кухни	6	
4			**Лабораторная работа 8**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента и региональной кухни	6	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	265	122
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 03.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в форме дифференцированного зачета	35	-
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента в форме дифференцированного зачета	140	50
УП 03 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в форме дифференцированного зачета	72	72
ПМ 03 Квалифицированный экзамен	18	-
Всего	**243**	**122**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**35**		**35**	35	-	-		
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**140**	**50**	**140**	138	-	**2**		
ПК 3.1-3.7	УП 03 Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
	ПМ 03 Квалифицированный экзамен	**18**							
	Всего:	***265***	**122**	**175**			***2***	**72**	

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**35**	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**4**	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции , значение в питании.		
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**12**	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.		
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН		
	Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций. (ГОСТ 30390-2013)		
	Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по	**Содержание**		ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их подбора и безопасного использования.	**19**	
	Виды и назначение посуды, инструментов, весоизмерительных приборов. Правила их подбора и безопасного использования.		
	Правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами и посудой.		
	Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Санитарно-гигиенические требования к подготовке и реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Требования к организации рабочих мест, складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.		
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**140**	
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**	**24**	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	**18**	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Различные способы и методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.		
	Методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса.		
	Методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи на основе горчичного порошка, майонеза		
	Использование Кремера для приготовления и варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента: (пенки, эспумы, гели) на основе сливок,		

	сметаны, кисломолочных продуктов, с использованием текстур молекулярной кухни.		
	Использование Кремера для приготовления и варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента: (пенки, эспумы, гели) фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.		
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. **Практическая работа 1**Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.	**2**	
	2. **Лабораторная работа 1** Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов и салатных заправок	**4**	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	**22**	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.	**14**	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Различные способы и методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.		
	Различные способы и методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из продуктов: мяса, птицы; несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.		
	Различные способы и методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья; несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.		
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.		
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Температура подачи салатов.		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. **Практическая работа 2** Расчет массы сырья и выхода порций для приготовления сложных холодных блюд	**2**	
	2. **Лабораторная работа 2** Приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента и региональной кухни (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)	**6**	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации фуршетных закусок, бутербродов и холодных закусок из яиц ,овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	**38**	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов, актуальные направления в приготовление.	**18**	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения. Рецептуры и варианты подачи.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги)		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления тартара; несладкого мильфея; роллов; Рецептуры, варианты подачи.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления фуршетных закусок (тапас, фингер фуд). Рецептуры, варианты подачи.		
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Температура подачи холодных закусок.		
	Правила оформления и отпуска канапе, бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа 3 Расчет массы продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок	**2**	
	Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление и отпуск канапе и	**4**	

	бутербродов		
	Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов и региональной кухни.	**6**	
	Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок сложного ассортимента рыбных , мясных продуктов и региональной кухни.	**6**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**20**	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	**16**	
	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.).		
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы,		
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание.		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	8. **Лабораторная работа 6**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**6**	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**	**34**	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07,09
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		
	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным		

	блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	**22**	
	Различные способы и методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром).		
	Гармоничное сочетание украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Различные способы и методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком.).		
	Различные способы и методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента рулетики из мяса и птицы		
	Гармоничное сочетание украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы.		
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание.		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9. **Лабораторная работа 7**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента и региональной кухни	**6**	
	10. **Лабораторная работа 8** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента и региональной кухни	**6**	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы нормативных документов		**2**	
Учебная практика УП 03 по ПМ.03 **Виды работ:** 1. Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность. 2. Машины для обработки овощей. Машины для очистки сырых овощей. Машины для нарезки сырых и вареных овощей. Протирочные машины. Машины для обработки мяса. Мясорубки Размолочный механизм. Особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 3. Приготовление открытых и закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные), закрытых сладких и горячих бутербродов. Приготовления канапе, тарталеток валованов. Оформление, отпуск, хранение бутербродов. 4. Приготовления салатов (из сырых, вареных овощей и винегретов) Приготовление салатов из рыбы,			ПК 2.1-2.8, ОК ОК 01-07, 09

морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами), из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы), салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Оформление, отпуск, хранение. 5. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и из региональной кухни (фаршированные холодные блюда, заливные холодные блюда сельдь рубленая с гарниром, форшмак, галантин из рыбы, рыба жареная под маринадом). 6. Приготовление сложных холодных блюд из мяса, мясной гастрономии и из региональной кухни (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). 7. Приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы (дичи) и из региональной кухни (галантин, рулет из птицы). 8. Приготовление сложных холодных блюд из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками), овощей и грибов (икры кабачковой, грибной; рулетиков из овощей; помидоров, кабачков, перца фаршированных). 9. Приготовление сложных холодных соусов на растительном масле, заправок для салатов, на уксусе, на основе ягод, масляных смесей, яично-масляных соусов. 10. Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. Украшение для холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	**72**	
Промежуточная аттестация	**18**	
Всего	**265**	

2.4. Курсовой проект (работа) – отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1.Васюкова, А.Т Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т. Васюкова. - Москва.: КНОРУС, 2021. - 198 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
3.Климова М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 240 с. - Профессиональное образование).
5. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2018. – 240
6. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва.: Издательство Юрайт, 2021. - 203 с. - (Профессиональное образование).
7.Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2018. – 192 с. 14.
8.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 15-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия", 2018. - 432 с. - (Профессиональное образование) .

9.Шитякова Т.Ю.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования/Шитякова Т. Ю. , Качурина Т.А. , Сопачева Т.А. - 1-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 176 стр.

Интернет-ресурсы:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача 144 РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.5**.	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.6**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата	

	готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную	

	документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимогодля выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	

коллегами, руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Приложение 1.1

к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...90

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы90

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля..... 90

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 97

2. Структура и содержание профессионального модуля.....98

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 98

2.2. Структура профессионального модуля 99

2.3. Содержание профессионального модуля 100

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)..... 104

…..... 104

3. Условия реализации профессионального модуля.....105

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 105

3.2. Учебно-методическое обеспечение 105

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....108

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами,	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности	

	руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09 Использовать информационные	понимать общий смысл четко произнесенных	правила построения простых и сложных предложений на	

технологии в профессиональной деятельности	высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	в организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроли качества и безопасности

	требований к безопасности;		готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных десертов ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости	актуальные направления в приготовлении горячих десертов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного

	основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	актуальные направления в приготовлении холодных напитков; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое	применять, комбинировать различные способы приготовления,	актуальные направления в приготовлении горячих напитков;	в подборе в соответствии с технологическими требованиями,

оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	в разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

1.3Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	100	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	*36*	*36*
производственная	-	-
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в форме дифференциального зачета	32	-
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в форме дифференциального зачета	68	18
УП 04 Приготовление сложных десертов в форме дифференциального зачета	36	36
ПМ 04 Квалифицированный экзамен	18	-
Всего	**154**	**54**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.5-4.6 ОК 01-09	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**32**	-	**32**	32	-	-	-
ПК 4.2-4.6 ОК 05-09	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**68**	**18**	**68**	68	-	-	-
ПК 4.1-4.6	УП 04 Приготовление сложных десертов	**36**	**36**	-	-			**36**
	ПМ 04 Квалификационный экзамен	**18**						
	Всего:	**154**	**54**	**100**	**100**	-	-	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**32**	
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**32**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**8**	ПК 4.5 ПК 4.6 ОК 01-09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	4	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**12**	ПК 4.2-4.5 ОК 01-09
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	
	Характеристика, последовательность этапов в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	
	Приобретение навыков по вариантам сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков	4	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**12**	ПК 4.1 ОК 01-09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	8	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного	4	

	ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		**68**	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента		**68**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодныхдесертов сложного ассортимента	**Содержание**	**26**	
	Технология приготовления сложных фруктовых десертов: натуральные плоды и ягоды -фруктовое ассорти, фруктовый салат. Ассортимент. Техника декорирования и оформления	2	ПК 4.2-4.6 ОК 05-09
	Технология приготовления сложных фруктовых отварных десертов: компоты, фрукты в сиропе. Ассортимент и подача. Требования к качеству, сроки хранения сложных фруктовых десертов с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Технология приготовления сложных желированых десертов: кисели, желе, мусс, самбуки и крема. Технология приготовления сложных молочных и творожных десертов: бланманже и чизкейк (без выпечки)	2	
	Технология приготовления сложных десертов из мягкого сыра: панна кота, тирамису и террин. Ассортимент и подача. Требования к качеству, сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Технология приготовления сложных замороженных десертов: парфе, мороженое, гранит, замороженный салат и щербет. Ассортимент. Техника декорирования и оформления сложных замороженных десертов. Требования к качеству, сроки хранения учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4	
	Технология приготовления холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Требование к качеству, сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	**10**	
	1.Практическая работа 1 Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления холодных , горячих десертов и соусов сложного ассортимента.	2	
	2.Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление, отпуск холодных десертов и сладких соусов сложного ассортимента (желе, муссы, кремы, фруктовое ассорти и фрукты в сиропе) . Оценка качества блюд.	4	
	3.Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление, отпуск холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов,	4	

	гранита, бланманже, тирамису, чизкейка(без выпечки)).Оценка качества блюд.		
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячихдесертов сложного ассортимента	**Содержание**	**20**	ПК 4.2-4.6 ОК 05-09
	Технология приготовления сложных горячих блюд из крупы и яблок: Гурьевская каша, пудинги и суфле (воздушный пирог), шарлотка, яблоки жареные в тесте, Франжипан с яблоками, фрукты фламбе и жареные на гриле, десерты « с обжигом ». Ассортимент и подача.	4	
	Технология приготовления сложных сладких горячих блюд из теста: фондан, брауни, кекс с глазурью, кекс с овощами , рулет , мешочки и корзиночки фило с фруктами. Ассортимент и подача	2	
	Технология приготовления сложных сладких горячих блюд из теста: блинчики «Креп-Сюзетт» , пай, тарт, чизкейк(выпеченный),.	2	
	Технология приготовления сложных шоколадных десертов: снежки из шоколада, шоколадно-фруктовое фондю. Ассортимент и подача.	2	
	Технология приготовления комбинированных десертов сложного ассортимента: флан, веррины, мусс с выпеченным элементом , мороженое жареное во фритюре, авторские изделия ручной работы (кейк-болс, кейк – попс).	2	
	Технология приготовления горячих сладких соусов (сабайон, шоколадный). Начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) и глазури для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Варианты оформления сложных горячих и холодных десертов. Способы сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	**4**	
	4. Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление, отпуск горячих десертов и сладких горячих соусов сложного ассортимента (фондана, брауни, воздушного пирога (суфле) , пудинга, кекса с овощами, рулета, мешочки и корзиночки фило с фруктами, фрукты фламбе и десерты « с обжигом ».). Оценка качества блюд.	4	

Тема 2.3 Процессы приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**10**	ПК 4.2-4.6 ОК 05-09
	Технология приготовления сложных холодных напитков. Технологический процесс приготовления прохладительных напитков (морсы, лимонады, фруктово-ягодные и молочных напитки). Ассортимент.Варианты подачи.	2	
	Технологический процесс приготовления витаминных и освежающих напитков (смузи, фреши и ласси) .Технологический процесс приготовления напитков брожения- квасы. Ассортимент. Варианты подачи.	2	
	Технологический процесс приготовления безалкогольных коктейлей. Классификация. Ассортимент.	4	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству, температура подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи сложных холодных напитков.	2	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**12**	ПК 4.2-4.6 ОК 05-09
	Технология приготовления сложных горячих напитков. Технологический процесс приготовления чая. Правила заварки чая. Ассортимент.	2	
	Технологический процесс приготовления кофе, какао и горячего шоколада. Ассортимент. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству, температура подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи сложных горячих напитков.	2	
	Технология приготовления сложных горячих согревающих напитков: сбитень и взвара, горячего безалкогольного пунша, Глинтвейна., чай с вином, грог, крюшон. Ассортимент. Правила оформления и отпуска горячих сложных согревающих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству и сроки хранения горячих сложных согревающих напитков. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сложных согревающих напитков.	4	
	В том числе практических и лабораторных работ	**4**	
	5.Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4	
Учебная практика УП04 **Виды работ:**		**36**	ПК 4.2-4.6

1. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность 2. Машины для взбивания. Протирочные машины. Аппараты для варки и выпечки. Холодильное оборудование. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 3. Приготовление фруктовых десертов (фруктовая ваза, фруктовое ассорти;фруктовые, ягодных, шоколадные салаты) Техника декорирования, оформления и подача. Приготовление компотов и фрукты в сиропе. Оформление и отпуск. 4. Приготовление невзбитыхжелированных десертов (кисель и желе). Оформление и сервировка. 5. Приготовление взбитых желированных десертов. (муссы, самбуки и крема). Оформление и сервировка. 6. Приготовление шоколадных десертов. Приготовление молочных десертов (бланманже, и флан). Оформление и подача. 7. Приготовление десерта из мягкого сыра и мягкого творога. Способы приготовления чизкейка. Оформление и подача. 8. Приготовление замороженных десертов: парфе, мороженое, гранита, замороженный салат, щербет (сорбет). Оформление и подача. 9. Приготовление сладких блюд из круп (пудинги, гурьевской каши и суфле). Оформление и подача 10. Приготовление сладких блюд из яблок (шарлотки, яблоки жареные в кляре и пирога пай). Оформление и подача 11. Приготовление кексов овощных, снежков из шоколада. Оформление и подача. 12. Приготовление фондю, фламбе. Оформление и подача. 13. Приготовления горячих сладких соусов для подачи десертов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. 14. Приготовление холодных сладких соусов для подачи десертов (ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые) . Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. 15. Приготовление сладких блюд из круп (пудинги, гурьевской каши и суфле) Оформление и подача. 16. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента (прохладительных, витаминные, освежающие) и безалкогольных коктейлей. Варианты подачи. 17. Приготовление горячих согревающих напитков (пунш, сбитень, глинтвейн, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, грог, взвар, крюшон). Варианты подачи горячих согревающих напитков сложного ассортимента. 18. Приготовление горячих напитков (чай, кофе , какао, шоколад) Варианты подачи горячих напитков		

сложного ассортимента.		
Промежуточная аттестация	**18**	
Всего	**154**	

2.4 Курсовой проект (работа) -отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория:

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков;
- Зона «Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - Изд.4-е. – Ростов н/Д : Феникс, 2020.-374 с.

Васюкова А.Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учебник для СПО/ А.Т.Васюкова, А.А. Салавянский - КНОРУС, 2022. - 328 с.

Васюкова А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва : РУСАЙНС, 2023.-114 с .

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2022. – 336 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ В.П.Золин.- 12-е изд.стер.-М.: Издательский центр « Академия» , 2022.-320 с.

Климова М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576сЛутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г.

Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2018. – 240

Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с

Дополнительные источники:

1.CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9.Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция) .
10.Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция) .
11.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
14.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. Периодические издания (отечественные журналы): Журнал: «Питание и общество».

Интернет-ресурсы:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материаловв соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Контрольные работы, оценка тестового контроля , заданий для самостоятельной работы

ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,	Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, оценка тестового контроля

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска	
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;	Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, оценка тестового контроля

	• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 114

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 114

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля..... 114

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 120

2. Структура и содержание профессионального модуля 131

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 131

2.2. Структура профессионального модуля 132

2.3. Содержание профессионального модуля 132

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)..... 137

…..... 137

3. Условия реализации профессионального модуля..... 138

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 138

3.2. Учебно-методическое обеспечение 138

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 141

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Профессиональный модуль включен в обязательную часть и в вариативную часть образовательной программы

1.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	

ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК .08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело средства профилактики перенапряжения	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной	

	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	направленности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11 Использовать знания	выявлять достоинства и	основы предпринимательской	

по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфер	недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования презентовать бизнес-идею определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности определять источники финансирования	деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского

	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;		сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	вприготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов

1.3Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 5.2.-5.5	**Уметь:** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. **Знать**: ассортимент, требования к качеству, условия	Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из песочного и пресного сдобного теста, и региональной кухни. Изготовление украшений из шоколада	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения			

		пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Навыки:** в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных			
2	ПК 5.2.-5.5	**Уметь:** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста и региональной кухни. Изготовление украшений из изомальта.	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. **Знать**: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих			

		смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Навыки:** в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных			
3	ПК 5.2.-5.5	**Уметь:** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес	Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из пряничного и слоеного теста и региональной кухни. Изготовление украшений из карамели.	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. **Знать**: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и			

		способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Навыки:** в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных			
4	ПК 5.2.-5.5	**Уметь:** соблюдать правила	Лабораторная работа 4 Приготовление,	4	На расширении профессиональных

		сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. **Знать**: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления	оформление пирожных из региональной кухни. . Органолептическая оценка качества изделий.		компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Навыки:** в приготовлении различными			

		методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных			
			Итого	**20**	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	201	158
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в форме дифференциального зачета	45	-
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в форме дифференциального зачета	158	50
УП 05 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в форме дифференциального зачета	72	72
ПП.05 Производственная практика в форме дифференциального зачета	36	36
Самостоятельная работа	2	-
ПМ 05 Квалифицированный экзамен	18	-
Всего	**329**	**158**

2.2 Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1., ПК 5.6 ОК 01-09	Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**45**	-	**45**	45	-	-	-	-
ПК 5.1.-5.6 ОК 01-09	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**158**	**50**	**156**	156	-	**2**	-	-
ПК 5.1-5.5	УП 05 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**72**	**72**	-	-			**72**	-
ПК 5.1-5.5 ОК 01-09	ПП.05 Производственная практика	**36**	**36**					-	**36**
	ПМ 05 Квалифицированный экзамен	**18**							
	Всего:	**329**	**158**	**201**		-	**2**	**72**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**45**	
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимент		**45**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**	**15**	ПК 5.1., ПК 5.6 ОК 01-09
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.	2	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	5	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**6**	ПК 5.1., ПК 5.6 ОК 01-09
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	**Содержание**	**10**	ПК 5.1., ПК 5.6 ОК 01-09
	Организация и техническое оснащение работ в мучном и в кондитерском цехе. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4	

оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	4	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**	**14**	ПК 5.1., ПК 5.6 ОК 01-09
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
	Правила оформления заявок на склад.	2	
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**156**	
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**156**	ПК 5.1.-5.6 ОК 01-09
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	**40**	
	Классификация. Способы разрыхления теста. Дрожжевое тесто. Опарный способ приготовления дрожжевого теста. Замес теста, приготовление теста с отсдобкой .Приготовление теста с ускоренным , замедленным процессом брожения .Недостатки теста, вызываемые неправильным процессом брожения. Ассортимент изделий.	4	
	Безопарный способ приготовления дрожжевого теста. Замес теста,процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста, определение готовности теста, процессы, происходящие во время выпечки, режим выпечки изделий.	4	
	Разделка дрожжевого теста. Расстойка сформированных изделий. Отделка и выпечка изделий. Дефекты у готовых изделий. Технология приготовления различных типов теста: теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Ассортимент изделий	4	
	Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология	6	

	приготовления пресного теста для отделки хлебобулочных изделий. Ассортимент изделий		
	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент изделий	4	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Ассортимент изделий.	4	
	В том числе практических и лабораторных работ	**14**	
	1.Практическая работа 1 Расчет массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Определение упека и припека у хлебобулочных мучных изделий.	2	
	2.Лабораторная работа1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий из безопарного теста, из слоенного теста и праздничного хлеба, и региональной кухни. Органолептическая оценка качества.	6	
	3.Лабораторная работа2 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий из опарного теста и региональной кухни. Органолептическая оценка качества.	6	
Тема 2.2. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**30**	ПК 5.1.-5.6 ОК 01-09
	Отделочные полуфабрикаты используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления сиропов и помад и украшения из них Виды сиропов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	Помада (основная, сахарная, молочная, шоколадная). Приготовление, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	Характеристика и классификация кремов. Технология приготовления, назначение кремов: сливочные, белковые, заварные. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Технология приготовления, назначение кремов: из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок, йогурта), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые). Технология приготовление мусса. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
	Технология приготовления желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Технология приготовления глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (Ганаш, Кувертюр, «Опера»), фруктовые. Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.	2	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	2	

	В том числе практических и лабораторных работ	**2**	
	4.Практическая работа 2Расчет массы сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**50**	ПК 5.1.-5.6 ОК 01-09
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.	2	
	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	
	Бездрожжевое тесто. Технология приготовления песочного («Бризе», «Бретон» и др) и медового полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	6	
	Технология приготовления пресного сдобного полуфабриката и пряничного теста для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Ассортимент .	4	
	Технология приготовления воздушного («Меренга») и миндального полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Ассортимент.	2	
	Технология приготовления бисквитного полуфабриката. Бисквит «Джоконда», «Даккуаз» «Генуаз», бисквита шоколадно-миндального для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	4	
	Технология приготовления слоеного пресного полуфабриката для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	Технология приготовления заварного полуфабриката..Ассортимент Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него	2	
	Технология приготовления сахарного и вафельного полуфабрикатов .Разновидности (тесто «Фило» или «Кора», тесто тулипное .	2	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	**22**	
	5.Практическая работа 3 Расчет сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	2	
	6.Практическая работа 4 Расчет пищевой и энергетической ценности сложных мучных кондитерских изделий	2	
	7.Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из песочного и пресного сдобного теста, и региональной кухни. Органолептическая оценка качества изделий.	6	
	8.Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста и региональной кухни. Органолептическая оценка качества изделий.	6	
	9.Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из пряничного и слоеного теста и региональной кухни. Органолептическая оценка качества изделий.	6	
Тема 2.4.	**Содержание**	**36**	ПК 5.1.-5.6

Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	ОК 01-09
	Технология приготовления пирожных и тортов из бисквитного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления.	4	
	Технология приготовления пирожных и тортов из песочного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления.	2	
	Технология приготовления пирожных и тортов из слоеного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления	2	
	Технология приготовления пирожных и тортов из заварного теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления	4	
	Технология приготовления крошковых пирожных.Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий .Ассортимент (капкейки,маффины, шоколадный кекс с жидкой начинкой, миндально-апельсиновый твиль,бискотти, макарони и др)	6	
	Технология приготовления комбинированных праздничных тортов и пирожных. Техники и варианты оформления. Технология приготовления комбинированных пирожных (птифур). Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.Способы подачи праздничных тортов, пирожных.	4	
	В том числе практических и лабораторных работ	**12**	
	10.Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление пирожных из региональной кухни. . Органолептическая оценка качества изделий.Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	6	
	11. Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление бисквитных, песочных и комбинированных тортов и региональной кухни. . Органолептическая оценка качества изделий.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы нормативных документов	**2**	
Учебная практика УП05 **Виды работ:** 1.Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. 2.Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность. Машины для замешивания и взбивания. Машины для просеивания муки. Аппараты для выпечки. Холодильное оборудование. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Организация работы мучного и кондитерского цехов. 3.Приготовление фаршей и начинок.Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (кремы, желе, мастики, глазури, посыпки, карамель) .Приготовление сиропов и помады. 4.Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из безопарного и опарного дрожжевого теста		**72**	ПК 5.1-5.5

5.Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из слоеного дрожжевого теста. 6.Приготовление кондитерских изделий из песочного и пресно сдобного полуфабриката 7.Приготовление кондитерских изделий из слоеного, воздушного полуфабриката . 8.Приготовление кондитерских изделий из бисквитного и пряничного полуфабриката 9.Приготовление кондитерских изделий из сахарного и заварного полуфабриката. 10.Приготовление пирожных (из бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного полуфабрикатов). 11. Приготовление крошковых , комбинированных и мелкоштучных пирожных (птифур). Техники и варианты оформления. 12.Приготовление тортов (из бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного полуфабрикатов). Техники и варианты оформления		
Производственная практика ПП.05 **Виды работ :** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха предприятия питания. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**36**	ПК 5.1-5.5 ОК 01-09
Промежуточная аттестация	**18**	
Всего	**329**	

2.4 Курсовой проект (работа) -отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория:

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков;
- Зона «Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.
2. Бурчакова И.Ю. организация и введение процессов приготовления , оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного асссортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб.пособие для студ.учрежденийсред.проф.образования/И.Ю.Бурчакова – 23-е изд.стер.-М.: Изд.дом «Академия»,2023.-240с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева.- Изд.4-е. – Ростов н/Д : Феникс, 2020.-374 с.
4. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А.Т. Васюкова. - Москва. : КНОРУС, 2021 . - 198 с. - (Среднее профессиональное образование) .
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
6. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 336 с .

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.
10. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /Л.А. Радченко. - «КНОРУС», 2022 – 322 с.
11. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: СПб. Профи, 2022. -296с.
12. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019- 320 с.: ил

2.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

13.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

14.Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция).

15.Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция).

16.Периодические издания (отечественные журналы): Журнал: «Питание и общество».

Интернет-ресурсы**:**

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;	Практические и лабораторные занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями	

	системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям	

	рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ. 147

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.. 147

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля..... 147

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 149

2. Структура и содержание профессионального модуля 150

2.1. Трудоемкость освоения модуля 150

2.2. Структура профессионального модуля 150

2.3. Содержание профессионального модуля 151

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)..... 153

3. Условия реализации профессионального модуля 156

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 156

3.2. Учебно-методическое обеспечение 156

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 159

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»

1.1.Цель и место профессионального модуляв структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Использовать	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных	-

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	

культурного контекста			
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК .08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического	--

уровня физической подготовленности	профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело	здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело средства профилактики перенапряжения	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной	-

	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфер	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования презентовать бизнес-идею определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
ПК 6.1Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	составлять калькуляцию стоимости готовой продукции	Показатели и правила расчета калькуляции	Расчета калькуляции блюд
ПК 6.2Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	основные производственные показатели подразделения организации питания;	Планирования и организации работы подчиненного персонала

подразделениями.			
ПК6.3Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	методы контроля возможных хищений запасов;	Управления конфликтными ситуациями и осуществления мероприятий по мотивации персонала
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов	Рассчитывать производственные показатели. Определять стоимость готовой продукции.
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	вести утвержденную учетно-отчетную документацию;организовывать документооборот	основные производственные показатели подразделения организации питания;правила первичного документооборота, учета и отчетности;формы документов, порядок их заполнения;	Оформления документации по движению сырья, продукции и товаров. Составления отчетности.

1.3Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные профессиональные компетенции**	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
-	-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	96	56
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	2
Практика, в т.ч.:	36	36
учебная	-	-
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 Оперативное планирование деятельностью подчиненного персонала в форме дифференциального зачета ПП.06 Производственная практика в форме дифференциального зачета	96 36	20 36
ПМ 06 Квалификационный экзамен	18	18
Всего	**152**	**56**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-11, ПК 6.1-6.5	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**58**	**12**	**58**	56	-	**2**	-	-
ОК 01-11, ПК 6.1-6.5	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	**40**	**8**	**40**	40	-	-	-	-
	Учебная практика		-		-			-	
ОК 01-11, ПК 6.1-6.5	ПП.06 Производственная практика	**36**	-		-				**36**
	Промежуточная аттестация	**18**	-		-				
	Всего:	**152**	**20**	**98**		-	**2**	-	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практическихзанятия,)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**58**	
МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**		ОК 01-11, ПК 6.1-6.5
	Классификация организацией питания по признакам. Требования к организациям питания. Виды услуг организаций питания. Производственная и организационная структура.	22	
	В том числе практических занятий	**4**	
	1.Практическая работа 1 Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организации	4	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**		ОК 01-11, ПК 6.1-6.5
	Виды меню.Порядок и принципы разработки меню. Требования к оформлению меню. Порядок ведения расчетов для составления меню. Правила расчета выхода блюд в меню. Презентация нового меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию. Совершенствование ассортимента и меню.	22	
	В том числе практических занятий	**8**	
	2.Практическая работа 2 Разработка плана- меню	4	
	3.Практическая работа 3 Оформление меню	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Расчет энергетической ценности приготовленных блюд	**2**	
Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала		**40**	
МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 2.1. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного	**Содержание**		ОК 01-11, ПК 6.1-6.5
	Виды ресурсов. Обеспечение товарными и трудовыми ресурсами. Управление персоналом организации. Планирование деятельности подчинённого персонала. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.	16	
	В том числе практических занятий	**4**	

персонала	4.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	
	5.Планирование производственного задания. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей и других производственных рабочих.	2	
Тема 2.2. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.	**Содержание**		ОК 01-11, ПК 6.1-6.5
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Виды товарооборота. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен. Методика расчета калькуляции и оформление калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов по отпуску сырья, продуктов, полуфабрикатов. Учет расхода в процессе производства.	16	
	В том числе практических занятий	**4**	
	6. Практическая работа 4 Расчет калькуляции блюд	2	
	7.Практическая работа 5 Оформление документов по движению сырья, продукции, товаров	2	
Учебная практика **Виды работ:**		-	
ПП.06 Производственная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.		**36**	ОК 01-11, ПК 6.1-6.5

7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление сГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при		

приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).		
Промежуточная аттестация	**18**	
Всего	**170**	

2.4. Курсовой проект (работа) - отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория:

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков;
- Зона «Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2019. – 254 с.

2. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2019 – 216 с.

3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019 – 384 с

5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с

6. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В.Шленская. – М: ДеЛипринт, 2017. – 590 с

7. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с

8. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.

9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с

10. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

11. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2018. – 544 с

12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.

14. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2020. – 247 с

15. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

16. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2020. – 615 с.

18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2019 г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2017 № 276].

3. Федеральный закон от 2017г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2019 г.)

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2017 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2021.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.-III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2018– 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.-III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2019 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2021 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2019 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2020 № 39023).

19. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

20. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образованияГ.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 20120. – 64 с.

Электронные издания (ресурсы):

http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html

1. http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
2. http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
3. http://www.creative-chef.ru/
4. http://www.gastromag.ru/
5. http://www.horeca.ru/
6. http://novikovgroup.ru/
7. http://www.cafemumu.ru/
8. http:// www. Management-Portal.ru
9. http:// www. Economi.gov.ru
10. http:// www. Minfin.ru
11. http://www.aup.ru/books/m21/
12. http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 ОК 01-06.09	Производит расчет калькуляции блюд	Оценка выполнения практических работзачеты, экзамен. оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 6.2 ОК 01-06, 09	Оформляет план организации работы подчиненного персонала	
ПК 6.3 ОК 01-07	Использует методики управления конфликтными ситуациями и осуществления мероприятий по мотивации персонала (материальные и социальные методы)	
ПК 6.4 ОК 01-07, 09	Рассчитывает производственные показатели. Определяет стоимость готовой продукции	
ПК 6.5 ОК 01-07, 09	Оформляет документацию по движению сырья, продукции и товаров. Составляет отчеты	

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля..... 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 11

2. Структура и содержание профессионального модуля.....12

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 12

2.2. Структура профессионального модуля 160

2.3. Содержание профессионального модуля 14

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)..... 164

….....**Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации профессионального модуля.....21

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 21

3.2. Учебно-методическое обеспечение 21

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Профессиональный модуль включен включена в дополнительный профессиональный блог вариативной части (по запросу работодателя ООО "Газпром нефтехим Салават" и ООО « Фарус-Синтез») в соответствии с образовательной программой .

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную	грамотно излагать свои мысли и	особенности социального и	

и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	

	изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с

		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	инструкциями и регламентами;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	В подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	рецептуры, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	В упаковке, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; применять	правила составления заявок на продукты.	в разработке ассортимента полуфабрикатов; в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода

	регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;		полуфабрикатов.
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	В организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих	организовывать и проводить подготовку рабочих	требования охраны труда, пожарной безопасности и	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной

мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными

потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление,	применять, комбинировать	ассортимент, требования к	в подборе в соответствии с

непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	В разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной	в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать),	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.	вразработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной	в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том	вприготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	В разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в приготовлении,

			хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и	**Навыки :** разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

подчиненного персонала ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную	области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.	организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

	документацию; организовывать документооборот.		

1.4.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	-	648
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:		
Учебная УП 06	108	108
Производственная ПП.07	396	396
Производственная практика по профилю специальности (преддипломная) ПДП.00	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: УП 06 Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения по профессиональному мастерства в форме в форме дифференциального зачета	108	108
ПП.07 Производственная практика в форме дифференциального зачета	396	396
ПДП.00 Производственная практика по профилю специальности (преддипломная) в форме зачета	144	144
ПМ 07 Квалифицированный экзамен	18	18
Всего	**666**	**648**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК01-ОК09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5	Раздел 1 Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения	**108**				-	-	**108**	
ОК01-ОК09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5	Раздел 2.Производственная практика	**396**				-	-		**396**
ОК01-ОК09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5	Раздел 3. Производственная практика по профилю специальности (преддипломная)	**144**							**144**
	Промежуточная аттестация	**18**							
	Всего:	**666**				**-**	**-**	**108**	**540**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и теоретических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. УП 06 Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения		**108**	ОК01-ОК09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции	**Содержание**	**10**	
	1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	
	2. Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья и материалов.	4	
	3. Санитарные требования к организации работы на рабочих местах	4	
Тема 1.1 Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Содержание**	**36**	ОК01-ОК09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7
	Практические задания		
	4. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	
	5.Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	12	
	6. Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	12	
Тема 1.2 Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов и напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Содержание**	**36**	ОК01-ОК09 ПК 4.1-4.6
	Практические задания		
	6. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	
	7. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации выпеченного элемента из теста и холодного соуса к десерту	12	
	8. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации декоративного элемента из изомальта или карамели	12	

Тема 1.3Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	**26**	ОК01-ОК09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7
	Практические задания		
	9. Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14	
	10. Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации гарниров и холодных соусов.	12	
Раздел 2. ПП.07 Производственная практика		**396**	
Виды работ **Повар 2 разряд:** - выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий; - выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений; - перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси; - мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки; - нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень; - размораживать рыбу, мясо, птицу; производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов. **Повар 3 разряд:** - готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; - варить картофеля и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца; - жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики; - запекать овощные и крупяные изделия; - процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать изделия; - готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов; - порционировать (комплектовать) блюда массового спроса. **Повар 4 разряд:** -готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарную обработку средней сложности: различные салаты из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой, винегреты; -готовить рыбу под маринадом, студни, сельдь натуральную и с гарниром; -варить бульоны, супы; -готовить вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде;			ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5

-готовить соусы, различные виды пассировок, горячие и холодные напитки; -готовить сладкие блюда, мучные изделия: вареники, пельмени, расстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю, ватрушки и др. **Кондитер 2 разряд:** - выполнять отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья; - приготовлять различные сиропы и кремы, сбивать и окрашивать кремы, варить сиропы; - раскладывать, выравнивать и разрезать бисквиты по размерам на пласты для тортов и пирожных; - намазывать торты и пирожные кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки; - приготовлять полуфабрикаты для отдельных видов изделий; - проверять вес штучных изделий; - вести процесс формования сложно -фигурного печенья, наполнять тестом отсадочные мешочки и отсаживать вручную печенье или пирожные на листы; - проверять качество печенья, начинок, кремов; - подавать печенье транспортером на кассеты, наносить начинки, кремы, охлаждать в холодильном шкафу, укладывать на транспортер; - затаривать торты, пирожные и фигурное печенье. **Кондитер 3 разряд:** - изготавливать простые массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские и хлебобулочные изделия; - приготавливать различные виды теста, кремов, начинок; - заготавливать, отвешивать, отмеривать сырьё по заданной рецептуре; - замешивать, вымешивать, сбивать тесто, проминать, раскатывать до определенной толщины; - отделывать изделия помадой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. **Кондитер 4 разряд:** - вести процесс изготовления различных кексов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных розничного ассортимента; - готовить сложные торты и пирожные из различного сырья, мучного теста, заварной массы или мороженого со сложным многокрасочным узором разделенным расположением мелких и средних деталей рисунок с резкими традиционными переходами тонов; - готовить фигурную нарезку печеных полуфабрикатов, формовка; - готовить детали крема по цветам, нанесение узора, монтаж рисунка на различных мелких и средних деталях; - проверять совмещение красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.		
Раздел 3. ПДП.00 Преддипломная практика Виды работ Анализ деятельности организации или подразделения. Изучение организационной структуры, ключевых бизнес-процессов, системы управления, финансово-хозяйственной деятельности, нормативно-технической документации. Сбор и анализ данных. Эмпирические исследования, обработка статистических материалов, работа с нормативными	**144**	

документами, изучение опыта других организаций по теме дипломной работы. Разработка проектов или предложений, таких как технологические процессы, калькуляция себестоимости продукции. Работа с методической и научной литературой. Закрепление навыков работы с литературой, нормативными документами, методическими материалами. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, требованиями охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности. Заполнение отчётной документации. Ведение дневника практики, составление отчётов о проделанной работе и приобретённых навыках.		
Промежуточная аттестация	**18**	
Всего	**666**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Базы учебной практики УП 06 : Мастерская(ие) и зоны по видам работ Поварское и кондитерское дело, учебный кондитерский цех.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики производственной практики ПП.07:ООО «Газпром нефтехим Салават (ООО « Пышка»)

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с

2. Васюкова, А.Т Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т. Васюкова. - Москва.: КНОРУС, 2021. - 198 с. - (Среднее профессиональное образование).

3.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017- 480 с. - (Профессиональное образование) Академия», 2022. - 176 стр.

4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 336 с

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Климова М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с

7. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 240 с. - Профессиональное образование).

8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2018. – 240

9. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О.В. пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва. : Издательство Юрайт, 2021. - 203 с. - (Профессиональное образование).

10.Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с. 14.

11. Синицына А.В.Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / А.В.Синицына,Е.И.Соколова.- М.:Издательский центр "Академия", 2019 - 304 с.

12.Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2022. – 288 с. 16.

13.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 15-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 432 с. - (Профессиональное образование) .
14. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования/ Шитякова Т. Ю. , Качурина Т.А. , Сопачева Т.А. - 1-е изд.- М.: Издательский центр
15. Профессиональный стандарт «Повар» Приказ Минтруда России №610н от 08.09.2015
16. Профессиональный стандарт « Кондитер» Приказ Минтруда России №597н от 21.09.2015

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача 144 РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. **ПК 1.2.** **ПК 1.3.** **ПК 1.4.**	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм,	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента при выполнении работ производственной практики Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента при выполнении работ производственной практики Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента при выполнении работ производственной практики Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента при выполнении работ производственной практики

	рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 2.1. **ПК 2.2.** **ПК 2.3.** **ПК 2.4.** **ПК 2.5.** **ПК 2.6.** **ПК 2.7.** **ПК 2.8.**	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: · оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; · соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; · соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; · актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; · оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; · точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении	

	полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ПК 3.1. **ПК 3.2.** **ПК 3.3.** **ПК 3.4.** **ПК 3.5.** **ПК 3.6.** **ПК 3.7.**	– - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 1. - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности,	

	охране труда, санитарии и гигиене; 2. - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 4.1. **ПК 4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5** **ПК 4.6**	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов	

	приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:	

	цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; 1. соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 5.1. **ПК 5.2** **ПК 5.3** **ПК 5.4** **ПК 5.5** **ПК 5.6**	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента при выполнении работ производственной практики

	адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ПК 6.1. **ПК 6.2** **ПК 6.3** **ПК 6.4** **ПК 6.5**	- адекватность в разработке различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - правильность в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала, осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - правильность организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента при выполнении работ производственной практики
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента при выполнении работ производственной практики

	каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности.	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
430215 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП. 01	ПМ 01	Учебная практика	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3,4	144
УП. 02	ПМ 02	Учебная практика	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5,6	108
УП.03	ПМ 03	Учебная практика	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	72
УП.04	ПМ 04	Учебная практика	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6	36
УП.05	ПМ 05	Учебная практика	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	6	72

			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
УП.06	ПМ 07	Учебная практика	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	7,8	108
		Всего УП	6	4,5,6,7,8	**540**
ПП. 02	ПМ 02	Производственная практика	Производственная практика	7	36
ПП.05	ПМ 05	Производственная практика	Производственная практика	7	36
ПП.06	ПМ 07	Производственная практика	Производственная практика	8	36
ПП.07	ПМ 07	Производственная практика	Производственная практика	8	396
		Всего ПП	5	7,8	**504**
		Итого практики	11	4,5,6,7,8	**1044**

2026 г

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по специальности
430215 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 01 ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

УП.02 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.03 ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.04 ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.05 ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.06 ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 210
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 216
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 227
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 230
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 231
2.2. Структура учебной практики 231
2.3. Содержание учебной практики 243
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 256
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 256
3.2. Учебно-методическое обеспечение 256
3.3. Общие требования к организации учебной практики 259
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 260
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ . 261

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП 02 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
УП 03 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

		ассортимента
УП 04 Приготовление сложных десертов	ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП 05 Приготовление хлебобулочных , мучных кондитерских изделий	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

УП 06 Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения по профессиональному мастерству	ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуация
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК .09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК .11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфер
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживани
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

ВД.07 Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки :** организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	**Навыки:** В подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
		Умения: использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации	**Навыки:** в упаковке , хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки:** в разработке ассортимента полуфабрикатов; в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.
		Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:** в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умения : организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое	**Навыки :** в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
		Умения: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки :** в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
		Умения : разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных	**Навыки :** в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Умения : организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять	**Навыки :** в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Умения : применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки :** в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
		Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,

		применения ароматических веществ;
ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки :** в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Умения : организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки :** в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	**Умения :** обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать),

	обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки :** в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов
		Умения : разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки :** в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов
		Умения : организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	**Навыки :** в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Умения : соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

	реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	**Навыки :** в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
		Умения : разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ВД 06 Организация и контроль текущей,	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,	**Навыки :** в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских

деятельности подчиненного персонала	различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; в организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; в обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;
		Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

		разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.
ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Код и наименование ПК аналогично видам деятельности : ВД 01, ВД02, ВД03, ВД04, ВД05, ВД06.	**Навыки , умения** аналогичны к видам деятельности: ВД 01, ВД02, ВД03, ВД04, ВД05, ВД06.

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП 06 Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения по	ПК 2.1	организации и проведении подготовки рабочих мест повара , кондитера	Тема 1.1 Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего	2	Подготовка к демонстрационному экзамену по компетенции Поварское и

профессиональному мастерству		подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасности.		кондитерское дело
			Тема 1.2 Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации современного оборудования (механическое, тепловое и холодильное)	2	
	ПК.2.6 ПК 2.7 ПК 2.1	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 2.1 Организация и процесс приготовления, оформление и подача горячего блюда из мяса, птицы и рыбы сложного ассортимента.	18	
	ПК 2.1 ПК.2.7 ПК 2.4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче	Тема 2.2 Организация и процесс приготовления, оформление и подачи гарниров сложного ассортимента.	18	

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных			
	ПК 2.1 ПК 2.3	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Тема 2.3 Организация и процесс приготовления, оформление и подачи холодных и горячих соусов сложного ассортимента.	17	
	ПК 4.1 ПК 4.2	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе	Тема 3.1 Организация и процесс приготовления, оформление и подача мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	17	

		авторских, брендовых, региональных			
	ПК 4.1 ПК 4.2	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	Тема 3.2 Организация и процесс приготовления начинок для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	17	
	ПК 4.1 ПК 4.2	приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов (декоров) ; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства	Тема 3.3 Организация и процесс приготовления декора из шоколада и карамели .	17	
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – **108ч**					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно / рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП 01 Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов	144	концентрированно	2курс 3,4семестр	дифференцированный зачет
УП 02 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	108	концентрированно	3 курс 5,6 семестр	дифференцированный зачет
УП 03 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции	72	концентрированно	3 курс 6 семестр	дифференцированный зачет
УП 04 Приготовление сложных десертов	36	концентрированно	3 курс 6 семестр	дифференцированный зачет
УП 05 Приготовление хлебобулочных , мучных кондитерских изделий	72	концентрированно	3 курс 6 семестр	дифференцированный зачет
УП 06 Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения по профессиональному мастерству	108	концентрированно	4 курс 7,8 семестр	дифференцированный зачет
Всего УП	540	концентрированно	2,3,4 курсы 4,6,7,8 семестры	дифференцированный зачет

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01 Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов				**144**
ПК 1.1	**Раздел 1 Введение. Мероприятия по технике безопасности и труда и**	Проведение техники безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила	Тема 1.1. Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка,	1

	охраны труда.	внутреннего распорядка, режим работы. Проведение инструктаж по пожаробезопасности. Способы защиты и план эвакуации. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Электробезопасность. Защитные средства. Оказание первой помощи пострадавшим от электрического тока.	режим работы.	
			Тема 1.2 Инструктаж по пожаробезопасности. Способы защиты и план эвакуации. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Электробезопасность. Защитные средства. Оказание первой помощи пострадавшим от электрического тока.	1
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**2**
ПК 1.2-1.4	**Раздел 2. Изучение технологического оборудования**	Изучение особенности устройства основных узлов, принцип действия, правил эксплуатации оборудования : для обработке и нарезки овощей , протирочных машин, мясорубок и размолочного механизма .	Тема 2.1. Машины для обработки овощей. Машины для очистки сырых овощей. Машины для нарезки сырых и вареных овощей. Протирочные машины. Машины для обработки мяса.	2
			Тема 2.2 Мясорубки. Размолочный механизм. Особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	2
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**4**
ПК 1.2-1.4	**Раздел 3 Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции**	Очистка картофеля корнеплолов. Шинковка. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд. Очистка листовых, луковых , пряных, тыквенных, томатных капустных овощей и грибов .Шинковка. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд.	Тема 3.1 Обработка картофеля. Приобретение навыков по простой и сложной нарезке картофеля. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд	10
			Тема 3.2 Обработка корнеплодов. Приобретение навыков по простой и сложной нарезке корнеплодов.	10
			Тема 3.3 Обработка листовых, луковых и пряных овощей и тыквенных, томатных и капустных овощей. Обработка грибов. Приготовление	10

			полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	**30**
ПК 1.2-1.4	**Раздел 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции**	Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд. Фарширование рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов сложного ассортимента. Обработка нерыбного водного сырья	Тема 4.1 Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.	16
			Тема 4.2 Приготовление порционных полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд.	16
			Тема 4.3 Фарширование рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё Обработка нерыбного водного сырья	16
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4	**48**
ПК 1.2-1.4	**Раздел 5 Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции**	Первичная обработка мясных продуктов Разделка говяжьих, свиных и бараньих туш. Приготовление полуфабрикатов из говядины,свинины и баранины для сложных кулинарных блюд. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы сложного ассортимента. Обработка субпродуктов	Тема 5.1 Первичная обработка мясных продуктов Разделка говяжьих, свиных и бараньих туш	12
			Тема 5.2 Приготовление полуфабрикатов из говядины для сложных кулинарных блюд	12
			Тема 5.3 Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины для сложных кулинарных блюд	12
			Тема 5.4 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы Обработка субпродуктов	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5	**48**
ПК 1.2-1.4	**Раздел 6 Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции**	Обработка птицы и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд	Тема 6.1 Обработка птицы и субпродуктов	6
			Тема 6.2 Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6	**12**
УП 02 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции				**108**
ПК 2.1	**Раздел 1. Введение.**	Проведение техники безопасности при работе	Тема 1.1. Введение. Техника безопасности при работе на	1

	Мероприятия по технике безопасности и труда и охраны труда.	на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Проведение инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность	механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы.	
			Тема 1.2 Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность	1
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**2**
ПК 2.1	**Раздел 2 Изучение технологического оборудования**	Изучение особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации пищеварочных котлов, пароварочные шкафы и современное оборудование. Электросковороды, фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Электрические плиты. Оборудование для раздачи пищи.	Тема 2.1 Аппараты для варки: пищеварочнык котлы, пароварочные шкафы и современное оборудование. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2
			Тема 2.2 Элесторосковороды, фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Электрические плиты. Оборудование для раздачи пищи. Современное оборудование. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**6**
ПК 2.1 ПК 2.2	**Раздел 3 Приготовление супов сложного ассортимента**	Приготовление и оформление подачи заправочных супов , супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями сложного ассортимента Приготовление и оформление подачи супы-пюре ,крем-суп , прозрачные супы сложного ассортимента Приготовление гарниров для прозрачных супов.	Тема 3.1 Заправочные супы. Технологический процесс приготовления. Общие правила. Щи, борщи, рассольники, солянки. Ассортимент, характеристика, отличительные особенности приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4
			Тема 3.2 Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Особенности приготовления. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации Оценка качества сложных супов .	4
			Тема 3.3 Супы-пюре, крем –	4

			суп. Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Гарниры к прозрачным супам. Требования к качеству, режим хранения и реализации	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	**12**
ПК 2.1 ПК 2.3	**Раздел 4 Приготовление горячих соусов сложного ассортимента**	Приготовление основного красного и белого соуса (на рыбных и на мясных бульонах. Приготовление и оформление соусы грибные ,сметанные молочные сложного асссортимента	Тема 4.1 Приготовление основного красного и белого соуса (на рыбных и на мясных бульонах) , его использование, требование к качеству. Ассортимент, особенности приготовления производных соусов .	4
			Тема 4.2 Соусы грибные. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.	4
			Тема 4.3 Соусы сметанные, молочные. Ассортимент, характеристика, технология приготовления	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4	**12**
ПК 2.1 ПК 2.4	**Раздел 5 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента**	Приготовления , оформления и подача горячих блюд и гарниров из овощей и закусок сложного асссортимента	Тема 5.1 Приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и закусок . Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5	**12**
ПК 2.1 ПК 2.4	**Раздел 6 Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента**	Приготовления, оформления и подача горячих блюд и гарниров из круп., бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	Тема 6.1 Приготовления горячих блюд и гарниров из круп. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	4
			Тема 6.2 Приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	4

			Тема 6.3 Приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6	**12**
ПК 2.1 ПК 2.5	**Раздел 7 Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента**	Приготовления, оформления и подача горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента	Тема 7.1 Приготовления горячих блюд из яиц, творога Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	6
			Тема 7.2 Приготовления горячих блюд из сыра и муки. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 7	**12**
ПК 2.1 ПК 2.6	**Раздел 8 Приготовление горячих блюд и горячих закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента**	Приготовления, горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Тема 8.1 Приготовления горячих блюд и закусок из рыбы. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	6
			Тема 8.2 Приготовления горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 8	**12**
ПК 2.1 ПК 2.7	**Раздел 9 Приготовление горячих блюд и горячих закусок из мяса , домашней птицы , дичи и кролика**	Приготовления, оформления и подача горячих блюд и закусок из мяса сложного ассортимента	Тема 9.1 Приготовления горячих блюд и закусок из мяса. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	9
			Тема 9.2 Приготовления горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и	9

	сложного ассортимента		кролика. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 9	**18**
ПК 2.1 ПК 2.8	**Раздел 10 Приготовление авторских ,брендовых и региональных горячих блюд сложного ассортимента**	Приготовления авторских, брендовых и региональных горячих блюд, и закусок сложного ассортимента	Тема 10.1 Приготовления авторских, брендовых и региональных горячих блюд, и закусок. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**12**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 10	**12**
УП 03 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции				**72**
ПК 3.1-3.3	**Раздел 1 Введение. Мероприятия по технике безопасности и охране труда.**	Проведение введение, техника безопасности в мучном цеху при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Проведение инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность.	Тема 1.1 Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места.	1
			Тема 1.2 Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность.	1
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**2**
ПК 3.1-3.3	**Раздел 2 Изучение технологического оборудования**	Изучение особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации: овощечистки,овощерезки для сырых и вареных овощей.Протирочные машины. Мясорубки. Размолочный механизм. Современное оборудование.	Тема 2.1 Машины для обработки овощей. Машины для очистки сырых овощей. Машины для нарезки сырых и вареных овощей. Протирочные машины. Современное оборудование.	2
			Тема 2.2 Машины для обработки мяса. Мясорубки. Размолочный механизм. Современное оборудование. Особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**4**

ПК.3.1	**Раздел 3 Приготовление бутербродов и салатов сложного ассортимента**	Приготовление , оформление и отпуск бутербродов, канапе, тарталеток, валованов (банкетные закуски) . Приготовление салатов из рыбы ,с морепродуктами,мяса и мяса птицы сложного ассортимента	Тема 3.1 Приготовление открытых и закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) , закрытых сладких и горячих бутербродов Оформление, отпуск, хранение бутербродов.	**4**
			Тема 3.2 Приготовления канапе, тарталеток валованов . Оформление, отпуск, хранение. Приготовления салатов (из сырых, вареных овощей и винегретов)	**4**
			Тема 3.3 Приготовление салатов из рыбы, морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами), из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы), салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Оформление, отпуск, хранение	**5**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	**13**
ПК.3.1 ПК 3.5	**Раздел 4 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса , домашней птицы и дичи сложного ассортимента**	Приготовление ,оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и из региональной кухни сложного ассортимента	Тема 4.1 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и из региональной кухни (фаршированные холодные блюда, заливные холодные блюда сельдь рубленая с гарниром, форшмак, галантин из рыбы, рыба жареная под маринадом)	**5**
			Тема 4.2 Приготовление сложных холодных блюд из мяса ,мясной гастрономии и из региональной кухни (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни)	**5**
			Тема 4.3 Приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы (дичи) и из	**4**

			региональной кухни (галантин,рулет из птицы	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4	**14**
ПК.3.1. ПК 3.2. ПК 3.4	**Раздел 5 Приготовление сложных холодных блюд из яиц, овощей и грибов сложного ассортимента**	Приготовление ,оформление и отпуск сложных холодных блюд из яиц.	Тема 5.1 Приготовление сложных холодных блюд из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками) ,	6
		Приготовление ,оформление и отпуск сложных холодных блюд из овощей и грибов	Тема 5.2 Приготовление сложных холодных блюд из овощей и грибов (икры кабачковой, грибной; рулетиков из овощей; помидоров, кабачков, переца фаршированных)	7
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5	**13**
ПК.3.1 ПК 3.2. ПК 3.3 ПК.3.6	**Раздел 6 Приготовление соусов для холодных блюд и закусок. Украшение сложных холодных блюд и закусок**	Приготовление соусов на растительном масле и заправок для салатов , соусов на уксусе , на основе ягод и масляных смесей и яично-масляных соусов. Изготовление украшений из овощей, яиц, масла и желе для подачи холодных блюд и закусок сложного ассортимента с применением выемок и специальных инструментов	Тема 6.1 Приготовление соусов на растительном масле и заправок для салатов Тема 6.2 Приготовление соусов на уксусе , на основе ягод и масляных смесей и яично-масляных соусов Тема 6.3 Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	26
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6	**26**
УП 04 Приготовление сложных десертов				**36**
ПК 4.1	**Раздел 1 Введение. Мероприятия по технике безопасности и труда и охраны труда.**	Проведение техники безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Проведение инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность.	Тема 1.1 Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Инструктаж по пожаробезопасности. Электробезопасность.	2
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**2**
ПК 4.1	**Раздел 2 Изучение технологического оборудования**	Изучение особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации взбивальных, протирочных машин, аппараты для варки и выпечки. Современное	Тема 2.1 Машины для взбивания. Протирочные машины. Аппараты для варки и выпечки. Современное оборудование Холодильное оборудование.. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2

		оборудование. Изучение холодильного оборудования.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**2**
ПК 4.2	**Раздел 3 Приготовление сложных холодных десертов**	Приготовление ,декорирование и отпуск десертов : фруктовых , желированных , шоколадных ,молочных, из мягкого сыра и мягкого творога сложного ассортимента. Приготовление, оформление и подача замороженных десертов сложного ассортимента	Тема 3.1 Приготовление фруктовых десертов (фруктовая ваза, фруктовое ассорти ; фруктовые , ягодных, шоколадные салаты) Техника декорирования , оформления и подача. Приготовление компотов и фрукты в сиропе. Оформление и отпуск.	2
			Тема 3.2 Приготовление невзбитых желированных десертов (кисель и желе) Оформление и сервировка . Приготовление взбитых желированных десертов. (муссы, самбуки и крема) Оформление и сервировка.	4
			Тема 3.3 Приготовление шоколадных десертов .Приготовление молочных десертов (бланманже и флан) Оформление и подача.	2
			Тема 3.4 Приготовление десерта из мягкого сыра и мягкого творога. Оформление и подача. Приготовление замороженных десертов: парфе, мороженое, гранита, замороженный салат ,щербет (сорбет). Оформление и подача	2
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	**10**
ПК 4.3	**Раздел 4 Приготовление сложных горячих десертов**	Приготовление , оформление и отпуск горячих десертов из круп ,яблок сложного ассортимента. Приготовление ,оформление и отпуск кексов овощных, снежков из шоколада сложного ассортимента	Тема 4.1 Приготовление сладких блюд из круп (пудинги, гурьевской каши и суфле) Оформление и подача	4
			Тема 4.2 Приготовление сладких блюд из яблок (шарлотки, яблоки жареные в кляре и пирога пай).	4

		Приготовление и оформление и отпуск фондю, фламбе.	Оформление и подача	
			Тема 4.3 Приготовление кексов овощных, снежков из шоколада. Оформление и подача.Приготовление фондю, фламбе. Оформление и подача	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4	**10**
ПК 4.4, ПК 4.5	**Раздел 5 Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента**	Приготовление , оформление и отпуск холодных напитков и коктейлей сложного ассортимента. Приготовление, оформление и подача горячих и согревающих напитков сложного ассортимента. Приготовление ,оформление и подача горячих напитков сложного ассортимента.	Тема 5.1 Приготовление холодных напитков сложного ассортимента (морсы, лимонады ,крюшоны, коктейли) и коктейлей . Оформление и подача.	3
			Тема 5.2 Приготовление горячих и согревающих напитков (пунш ,сбитень, глинтвейн) Оформление и подача.	3
			Тема 5.3 Приготовление горячих напитков (чай, кофе , какао, шоколад) Оформление и подача.	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5	**10**
УП 05 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				**36**
ПК 5.1	**Раздел 1 Введение. Мероприятия по технике безопасности труда и охраны труда.**	Проведение техники безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Проведение инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасности.	Тема 1.1 Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасности	2
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**2**
ПК 5.1	**Раздел 2 Изучение технологического оборудования**	Изучение особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машины для просеивания муки. Аппараты для выпечки. Современное оборудование. Холодильное оборудование. Изучение организацию работы мучного и кондитерского	Тема 2.1 Машины для замешивания и взбивания. Машины для просеивания муки. Аппараты для выпечки. Современное оборудование . Холодильное оборудование. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Организация работы мучного и кондитерского цехов.	2

		цехов.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**2**
ПК.5.2	**Раздел 3 Сырье и полуфабрикаты для кондитерского производства**	Приготовление фаршей и начинок для мучных кондитерских и кулинарных изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропов , помады, кремы, желе, глазури и посыпки)	Тема 3.1Приготовление фаршей и начинок для мучных кондитерских и кулинарных изделий.	5
			Тема 3.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады , крема желе ,глазури и посыпки)	5
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	**10**
ПК.5.3	**Раздел 4 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба**	Приготовление , оформление и отпуск сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из опарного и безопарного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста и сдобного дрожжевого теста.	Тема 4.1 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из безопарного дрожжевого теста	**4**
			Тема 4.2 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из опарного дрожжевого теста	**4**
			Тема 4.3 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из слоеного дрожжевого теста и сдобного дрожжевого теста.	**4**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4	**12**
ПК 5.4 ПК 5.5	**Раздел 5 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий**	Приготовление , оформление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста сложного ассортимента Приготовление ,оформление и отпуск пирожных и тортов сложного ассортимента	Тема 5.1 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста сложного ассортимента	5
			Тема 5.2 Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента	5
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5	**10**
УП 06 Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения по профессиональному мастерству				**108**
ПК 2.1	**Раздел 1 Мероприятия по технике безопасности труда и охраны труда. Изучение технологичес**	Проведение техники безопасности при работе на механическом , тепловым и холодильным оборудованием. Организация рабочего места. Проведение инструктаж по	Тема 1.1 Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Инструктаж по пожаробезопасности и	**4**

	кого оборудования	пожаробезопасности и электробезопасности Изучение особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации современного оборудования (механическое, тепловое и холодильное)	электробезопасности. Тема 1.2 Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации современного оборудования (механическое, тепловое и холодильное)	
ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.7	**Раздел 2 Приготовления горячих блюд из мяса, птицы и рыбы с гарнирами и соусами сложного ассортимента**	Приготовление оформление и отпуск горячих блюд из мяса , птицы и рыбы сложного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск гарниров и соусов сложного ассортимента.	Тема 2.1 Организация и процесс приготовления, оформление и подача горячих блюд из мяса , птицы и рыбы сложного ассортимента. Тема 2.2 Организация и процесс приготовления, оформление и подачи гарниров сложного ассортимента. Тема 2.3 Организация и процесс приготовления, оформление и подачи холодных и горячих соусов сложного ассортимента.	**52**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ1	**52**
ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4	**Раздел 3 Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с применением декора**	Приготовление и оформление и отпуск мучных кондитерских изделий сложного ассортимента . Приготовление начинки и декор для оформление мучных кондитерских изделий	Тема 3.1 Организация и процесс приготовления, оформление и подача мучных кондитерских изделий сложного ассортимента . Тема 3.2 Организация и процесс приготовления начинок для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Тема 3.3 Организация и процесс приготовления декора из шоколада и карамели .	**52**
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**52**

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	**Содержание работ**	**Объем, ак.ч.**

УП 01 ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**144**
Раздел 1 Введение. Мероприятия по технике безопасности труда и охраны труда.		**2**
Тема 1.1. Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы.	**Содержание**	1
	Проведение техники безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы.	
Тема 1.2 Инструктаж по пожаробезопасности. Способы защиты и план эвакуации. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Электробезопасность. Защитные средства. Оказание первой помощи пострадавшим от электрического тока.	**Содержание**	1
	Проведение инструктаж по пожаробезопасности. Способы защиты и план эвакуации. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Электробезопасность. Защитные средства. Оказание первой помощи пострадавшим от электрического тока.	
Раздел 2. Изучение технологического оборудования		**4**
Тема 2.1. Машины для обработки овощей. Машины для очистки сырых овощей. Машины для нарезки сырых и вареных овощей. Протирочные машины. Машины для обработки мяса	**Содержание**	2
	Изучение особенности устройства основных узлов, принцип действия, правил эксплуатации оборудования : для обработке и нарезки овощей , протирочных машин, мясорубок и размолочного механизма .	
Тема 2.2 Мясорубки. Размолочный механизм. Особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	**Содержание**	2
	Изучение особенности устройства основных узлов, принцип действия, правил эксплуатации оборудования : для обработке и нарезки овощей , протирочных машин, мясорубок и размолочного механизма	
Раздел 3 Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции		**30**
Тема 3.1 Обработка картофеля. Приобретение навыков по простой и сложной нарезке картофеля. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд	**Содержание**	10
	Очистка картофеля. Шинковка. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд.	
Тема 3.2 Обработка корнеплодов. Приобретение навыков по простой и сложной нарезке корнеплодов.	**Содержание**	10
	Очистка корнеплодов. Шинковка. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд.	
Тема 3.3 Обработка листовых, луковых и пряных овощей и тыквенных, томатных и капустных овощей.	**Содержание**	10
	Очистка листовых, луковых , пряных, тыквенных, томатных капустных овощей и грибов .Шинковка. Приготовление	

Обработка грибов. Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд	полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд.	
Раздел 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		**48**
Тема 4.1 Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.	**Содержание**	16
	Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.	
Тема 4.2 Приготовление порционных полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд	**Содержание**	16
	Приготовление порционных полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд.	
Тема 4.3 Фарширование рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка нерыбного водного сырья	**Содержание**	16
	Фарширование рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов сложного ассортимента. Обработка нерыбного водного сырья	
Раздел 5 Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции		**48**
Тема 5.1 Первичная обработка мясных продуктов Разделка говяжьих, свиных и бараньих туш	**Содержание**	12
	Первичная обработка мясных продуктов. Разделка говяжьих свиных и бараньих туш.	
Тема 5.2 Приготовление полуфабрикатов из говядины для сложных кулинарных блюд	**Содержание**	12
	Приготовление полуфабрикатов из говядины : порционные куски, крупнокусковые и мелкокусковые для сложных кулинарных блюд	
Тема 5.3 Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины для сложных кулинарных блюд	**Содержание**	12
	Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины : порционные куски, крупнокусковые и мелкокусковые для сложных кулинарных блюд	
Тема 5.4 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы сложного ассортимента. Обработка субпродуктов	**Содержание**	12
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы сложного ассортимента. Обработка субпродуктов	
Раздел 6 Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции		
Тема 6.1 Обработка птицы и субпродуктов	Обработка птицы и субпродуктов.	
Тема 6.2 Приготовление полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд	Приготовление полуфабрикатов : порционные куски , крупнокусковые и мелкокусковые ; рулеты , фарширование тушки птицы для сложных кулинарных блюд	
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		

УП 02 . ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**108**
Раздел 1. Введение. Мероприятия по технике безопасности труда и охраны труда.		**2**
Тема 1.1 Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы.	**Содержание**	1
	Проведение техники безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы.	
Тема 1.2 Инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасности	**Содержание**	1
	Проведение инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасности	
Раздел 2 Изучение технологического оборудования		**6**
Тема 2.1 Аппараты для варки: пищеварочнык котлы, пароварочные шкафы и современное оборудование. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	**Содержание**	2
	Изучение особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации пищеварочнык котлы, пароварочные шкафы и современное оборудование	
Тема 2.2 Элесторосковороды, фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Электрические плиты. Оборудование для раздачи пищи. Современное оборудование. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	**Содержание**	4
	Изучение особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации элесторосковороды, фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Электрические плиты. Оборудование для раздачи пищи. Современное оборудование.	
Раздел 3 Приготовление супов сложного ассортимента		**12**
Тема 3.1 Приготовление заправочных супов сложного ассортимента. Отличительные особенности приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	**Содержание**	4
	Приготовление ,оформление и подача щи, борщи ,солянок и рассольников.	
Тема 3.2 Приготовление и отпуск супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями сложного ассортимента. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации Оценка качества сложных супов .	**Содержание**	4
	Приготовление ,оформление и подача супы картофельные, с овощами, суп харчо , с бобовыми и с макаронными изделиями сложного ассортимента.	
Тема 3.3 Приготовление и отпуск супы-пюре, крем –супы. Прозрачные супы.. сложного ассортимента. Гарниры к прозрачным супам.	**Содержание**	4

Требования к качеству, режим хранения и реализации	Приготовление , оформление и подача супы-пюре, крем –супы ; прозрачные супы (консоме) сложного ассортимента. Приготовление гарниров к прозрачным супам.	
Раздел 4 Приготовление горячих соусов		**12**
Тема 4.1 Приготовление основного красного и белого соуса (на рыбных и на мясных бульонах) и приготовления производных соусов сложного ассортимента. Требования к качеству, режим хранения и реализации	**Содержание**	6
	Приготовление и оформление основного красного и белого соуса (на рыбных и на мясных бульонах) и приготовления производных соусов сложного ассортимента.	
Тема 4.2 Приготовление и оформление соусы грибные, сметанные и молочные сложного ассортимента. Требования к качеству, режим хранения и реализации	**Содержание**	6
	Приготовление и оформление соусов грибные, сметанные и молочные сложного ассортимента.	
Раздел 5 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента		**12**
Тема 5.1 Приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и закусок сложного ассортимента. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	12
	Приготовления , оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей и закусок сложного ассортимента	
Раздел 6 Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента		**12**
Тема 6.1 Приготовления горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	**Содержание**	4
	Приготовления горячих блюд и гарниров из круп для блюд сложного ассортимента	
Тема 6.2 Приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых сложного ассортимента Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	**Содержание**	4
	Приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых для блюд сложного ассортимента	
Тема 6.3 Приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	**Содержание**	4
	Приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий (пасты). для блюд сложного ассортимента	
Раздел 7 Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента		**12**
Тема 7.1 Приготовления горячих	**Содержание**	

блюд из яиц, творога сложного ассортимента Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	Приготовления, оформления и подача горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента	6
Тема 7.2 Приготовления горячих блюд из сыра и муки. сложного ассортимента. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.		6
Раздел 8 Приготовление горячих блюд и горячих закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента		**12**
Тема 8.1 Приготовления горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	**Содержание**	6
	Приготовления , оформление и отпуск горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента	
Тема 8.2 Приготовления горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	**Содержание**	6
	Приготовления , оформление и отпуск горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
Раздел 9 Приготовление горячих блюд и горячих закусок из мяса , домашней птицы , дичи и кролика сложного ассортимента		**18**
Тема 9.1 Приготовления горячих блюд и закусок из мяса сложного асортимента. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	**Содержание**	
	Приготовления, оформления и подача горячих блюд и закусок из мяса сложного ассортимента	9
Тема 9.2 Приготовления горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества.	**Содержание**	
	Приготовления, оформления и подача горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика. сложного ассортимента.	9
Раздел 10 Приготовление авторских ,брендовых и региональных горячих блюд		**12**
Тема 10.1 Приготовления авторских, брендовых и региональных горячих блюд, и закусок. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	
	Приготовления авторских, брендовых и региональных горячих блюд, и закусок сложного ассортимента	12
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		
УП 03 ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**72**

сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1 Введение. Мероприятия по технике безопасности и охране труда.		**2**
Тема 1.1 Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места.	**Содержание**	1
	Проведение введение, техника безопасности в мучном цеху при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. .	
Тема 1.2 Инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасности	**Содержание**	1
	Проведение инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасности	
Раздел 2 Изучение технологического оборудования		**4**
Тема 2.1 Машины для обработки овощей. Машины для очистки сырых овощей. Машины для нарезки сырых и вареных овощей. Протирочные машины. Современное оборудование	**Содержание**	2
	Изучение особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации: овощечистки, овощерезки для сырых и вареных овощей, протирочные машины и современное оборудование.	
Тема 2.2 Машины для обработки мяса. Мясорубки. Размолочный механизм. Современное оборудование. Особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	**Содержание**	2
	Изучение особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации: мясорубки, размолочный механизм и современное оборудование.	
Раздел 3 Приготовление бутербродов и салатов сложного ассортимента		**13**
Тема 3.1 Приготовление открытых и закрытых бутербродов Оформление, отпуск, хранение .	**Содержание**	4
	Приготовление , оформление и отпуск бутербродов, сандвичи, бутербродные тортики канапе, тарталеток, тартинок , валованов (банкетные закуски) .	
Тема 3.2. Приготовления сложных салатов из сырых, вареных овощей и винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание**	4
	Приготовления оформление и отпуск сложных салатов из сырых, вареных овощей и винегретов.	
Тема 3.3 Приготовление сложных салатов из рыбы, морепродуктов , из мяса и птицы .Оформление, отпуск, хранение	**Содержание**	5
	Приготовление, оформление и отпуск сложных салатов: рыбный, деликатесный, с морепродуктами, мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Приготовление, оформление и отпуск закусочных и фруктовых салатов-коктейлей .	

Раздел 4 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса , домашней птицы и дичи		**14**
Тема 4.1 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и из региональной кухни	**Содержание**	5
	Приготовление сельдь рубленой с гарниром, форшмак, галантин из рыбы, рыба жареная под маринадом) и сложные холодные блюда из мяса из региональной кухни.	
Тема 4.2 Приготовление сложных холодных блюд из мяса ,мясной гастрономии и из региональной кухни Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	5
	Приготовление мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни) и сложные холодные блюда из мяса , мясной гастрономии из региональной кухни.	
Тема 4.3 Приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы (дичи) и из региональной кухни Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	4
	Приготовление галантин из птицы ,рулет из птицы и сложные холодные блюда из домашней птицы из региональной кухни	
Раздел 5 Приготовление сложных холодных блюд из яиц, овощей и грибов		**16**
Тема 5.1 Приготовление сложных холодных блюд из яиц Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	8
	Приготовление яйца фаршированные, омлет с кабачками	
Тема 5.2 Приготовление сложных холодных блюд из овощей и грибов Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	8
	Приготовление икры кабачковой, грибной; рулетиков из овощей; овощи фаршированных.	
Раздел 6 Приготовление соусов для холодных блюд и закусок сложного ассортимента .Украшение сложных холодных блюд и закусок		**23**
Тема 6.1 Приготовление соусов на растительном масле и заправок для салатов сложного ассортимента Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	7
	Приготовление соусов на растительном масле и заправок для салатов сложного ассортимента	
Тема 6.2 Приготовление соусов на уксусе , на основе ягод и масляных смесей и яично-масляных соусов сложного ассортимента Правила отпуска. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	8
	Приготовление соусов на уксусе , на основе ягод и масляных смесей и яично-масляных соусов сложного ассортимента	
Тема 6.3 Украшение для холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	**Содержание**	8
	Изготовление украшений при помощи выемок и специальных приспособлений для подачи холодных блюд и закусок сложного ассортимента	

Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		
УП 04 Приготовление сложных десертов ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**36**
Раздел 1 Введение. Мероприятия по технике безопасности труда и охраны труда.		
Тема 1.1 Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасность.	**Содержание**	2
	Проведение инструктажей по техники безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасность.	
Раздел 2 Изучение технологического оборудования		2
Тема 2.1 Машины для взбивания. Протирочные машины. Аппараты для варки и выпечки. Современное оборудование Холодильное оборудование.. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	**Содержание**	
	Изучение особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машины для взбивания, протирочные машины, аппараты для варки и выпечки. Современное оборудование Холодильное оборудование.	
Раздел 3 Приготовление сложных холодных десертов		**10**
Тема 3.1 Приготовление фруктовых десертов сложного ассортимента. Техника декорирования , оформления и подача. Приготовление компотов и фрукты в сиропе. Оформление и отпуск. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	2
	Приготовление и техника декорирования , оформления и подача фруктовой вазы, фруктовое ассорти ; фруктовые , ягодных, шоколадные салаты сложного ассортимента. Приготовление и отпуск компотов и фрукты в сиропе.	
Тема 3.2 Приготовление невзбитых желированных десертов (кисель и желе) . Приготовление взбитых желированных десертов. (муссы, самбуки и крема) сложного ассортимента . Оформление и подача. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	2
	Приготовление , оформление и подача киселя ,желе муссов, самбуков и крема сложного ассортимента.	
Тема 3.3 Приготовление шоколадных десертов .Приготовление молочных десертов .Оформление и подача. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	2
	Приготовление, оформление и отпуск шоколадных и молочных десертов, бланманже , флан , панна-коты и другие десерты сложного ассортимента	
Тема 3.4 Приготовление десерта из	**Содержание**	2

мягкого сыра и мягкого творога сложного ассортимента. Оформление и подача. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	Приготовление, оформление и отпуск чизкейк, тирамису , террины и другие десерты сложного ассортимента	
Тема 3.5. Приготовление замороженных десертов сложного ассортимента. Оформление и подача Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	2
	Приготовление и оформление парфе, мороженое, гранита, замороженный салат , щербет (сорбет)	
Раздел 4 Приготовление сложных горячих десертов		**12**
Тема 4.1 Приготовление сладких блюд из круп сложного ассортимента. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества Оформление и подача.	**Содержание**	4
	Приготовление и оформление пудингов, гурьевской каши и суфле.	
Тема 4.2 Приготовление сладких блюд из яблок сложного ассортимента. Оформление и подача. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	4
	Приготовление и оформление шарлотки, яблоки жареные в кляре и пирога пай.	
Тема 4.3 Приготовление кексов овощных, снежков из шоколада, фондю, фламбе. Оформление и подача.. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Оценка качества	**Содержание**	4
	Приготовление и оформление кексов овощных, снежков из шоколада, фондю и фламбе	
Раздел 5 Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента		**10**
Тема 5.1 Приготовление холодных напитков сложного ассортимента сложного ассортимента. Оформление и подача.	**Содержание**	3
	Приготовление и оформление прохладительных напитков, морсы, лимонады ,крюшоны и коктейлей .	
Тема 5.2 Приготовление горячих и согревающих напитков сложного ассортимента. Оформление и подача.	**Содержание**	3
	Приготовление и оформление пунша ,сбитень и глинтвейн .	
Тема 5.3 Приготовление горячих напитков сложного ассортимента. Оформление и подача.	Приготовление и оформление чая, кофе, какао и шоколад .Способы подачи.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		
УП 05 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		**72**
Раздел 1 Введение. Мероприятия по технике безопасности труда и охраны труда		**2**

Тема 1.1 Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасности	**Содержание**	
	Проведение инструктажей по технике безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места в мучном и кондитерском цеху. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасности	
Раздел 2 Изучение технологического оборудования		**2**
Тема 2.1 Машины для замешивания и взбивания. Машины для просеивания муки. Аппараты для выпечки. Современное оборудование . Холодильное оборудование. Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	**Содержание**	
	Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для замешивания и взбивания. Машины для просеивания муки. Аппараты для выпечки. Современное оборудование . Холодильное оборудование	
Раздел 3 Сырье и полуфабрикаты для кондитерского производства		**12**
Тема 3.1 Приготовление фаршей и начинок для мучных кондитерских и кулинарных изделий.	**Содержание**	6
	Приготовление фаршей и начинок для мучных кондитерских и кулинарных изделий.	
Тема 3.2 Приготовление сиропов и помада. Приготовление кремы, желе, глазури и посыпки	**Содержание**	6
	Приготовление сиропов , помады и кремы. Приготовление желе, глазури и посыпки	
Раздел 4 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		**18**
Тема 4.1 Приготовление сложных хлебобулочных изделий из безопарного дрожжевого теста	**Содержание**	6
	Приготовление беляшей, пирожков ,пончиков пирогов и другие изделия из региональных кухонь	
Тема 4.2 Приготовление сложных хлебобулочных изделий из опарного дрожжевого теста и праздничного хлеба.	**Содержание**	6
	Приготовление и оформление каравая , калача, плетенки из фруктов, кренделя, плюшек ,булочек	
Тема 4.3 Приготовление сложных хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста и сдобного дрожжевого теста	**Содержание**	6
	Приготовление слоек с марципаном , круассанов, булочки Бриошь, расстегаи, кулебяки.	
Раздел 5 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий		**36**
Тема 5.1 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	**Содержание**	18
	Приготовление и оформление изделий из слоенного, пряничного, бисквитного, меренгового и заварного теста	
Тема 5.2 Приготовление пирожных и тортов.	**Содержание**	18
	Приготовление и оформление тортов и	

	пирожных с использованием разных видов полуфабрикатов.	
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		
УП 06 Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения по профессиональному мастерству **ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар и кондитер)**		**108**
Раздел 1 Мероприятия по технике безопасности труда и охраны труда. Изучение технологического оборудования		**4**
Тема 1.1 Введение. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасности.	**Содержание**	2
	Проведение инструктажей по техники безопасности при работе на механическом оборудовании. Организация рабочего места. Правила внутреннего распорядка, режим работы. Инструктаж по пожаробезопасности и электробезопасности.	
Тема 1.2 Особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации современного оборудования (механическое, тепловое и холодильное)	**Содержание**	2
	Изучение и особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации современного оборудования (механическое, тепловое и холодильное)	
Раздел 2 Приготовления горячих блюд из мяса, птицы и рыбы с гарнирами и соусами сложного ассортимента		**53**
Тема 2.1 Организация и процесс приготовления, оформление и подача горячих блюд из мяса , птицы и рыбы сложного ассортимента.	**Содержание**	18
	Приготовления, оформление и подача горячих блюд из мяса , птицы и рыбы сложного ассортимента.	
Тема 2.2 Организация и процесс приготовления, оформление и подачи гарниров сложного ассортимента.	**Содержание**	18
	Приготовления, оформление и подачи гарниров из овощей и крупы сложного ассортимента.	
Тема 2.3 Организация и процесс приготовления, оформление и подачи холодных и горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	17
	Приготовления, оформление и подачи холодных и горячих соусов сложного ассортимента	
Раздел 3 Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с применением декора		**51**
Тема 3.1 Организация и процесс приготовления, оформление и подача мучных кондитерских изделий сложного ассортимента .	**Содержание**	17
	Приготовления, оформление и подача мучных кондитерских изделий из бездрожжевого полуфабриката сложного ассортимента .	

Тема 3.2 Организация и процесс приготовления начинок для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	**Содержание**	17
	Приготовления начинок из плодов и ягод для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
Тема 3.3 Организация и процесс изготовления декора из шоколада и карамели .	**Содержание**	17
	Изготовления декора из шоколада и карамели , с применением молдов и силиконового коврика.	
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинеты общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ « Технология кулинарного и кондитерского производства», «Приготовление напитков» , « Поварское и кондитерское дело» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

1. Богачева А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276494.

2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

3. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

4. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 — Текст : электронный.

5. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 — Текст: электронный.

6. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.

7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный.

8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009

9. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198

10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

11. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

12. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

13. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167187

14. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

15. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

16. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 — Текст: электронный.

17. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

18. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12907-4. — URL: https://book.ru/book/952922 — Текст : электронный.

19. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования/ Шитякова Т. Ю. , Качурина Т.А. , Сопачева Т.А. - 1-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 176 стр.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Текст]: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2020 . - 256 с.

2. Климова М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с.

3.Могильный М.П. Контроль качества продукции общественного питания [Текст]: учебник для вузов / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина; Под ред. М.П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2017 - 412 с.

4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань:

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203.

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. СП 2.3.6.1076-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

7. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.3 Интернет –ресурсы

1.http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2.http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3.http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4.http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5.http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6.http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7.http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8.http:/ /www.pitportal.ru/
9.Санитарный контроль в пищевой промышленности:
http://smikro.ru/?p=999 http://www.eda-server.ru/culinary-school/
10. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. URL.: http://www.eda-server.ru/culinary-school/

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	ОК 01	рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; введет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводит мастер-классы и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ОК02	полностью охватывает информационные источники; быстро находит и достоверность информации; обновляет и пополняет знания, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
	ОК03	планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуация	
	ОК04	осознает свою ответственность за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;	
	ОК 05	демонстрирует навыки грамотного общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимает во внимание особенности социального и культурного контекста	

	ОК 06	проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применяет стандарты антикоррупционного поведения	
	ОК 07	содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
	ОК 08	использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
	ОК 09	использует информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК10	демонстрирует умения понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составляет необходимую документацию на государственном и иностранном языках	
УП 01	ПК 1.1	подготавливает рабочие места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполняет требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; устанавливает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;	наглядные образцы полуфабрикатов , форма нарезка овощей подтверждающие практический опыт, полученный на практике (дневник)

		обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определяет порядок маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформляет профессиональную документацию; демонстрирует умения и навыки пользуется технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПК 1.2	обрабатывает подготовливает экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполненяет требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполняет процессы обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформляет профессиональную документацию; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдает стандарты чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполняет требований охраны труда и техники безопасности; демонстрирует умения и навыки пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПК 1.3	приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполняет требований персональной гигиены в соответствии с требованиями	

		системы ХАССП и требований безопасности; выбирает температурный режим приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; устанавливает время выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ведет презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
	ПК 1.4	разрабатывает рецептуры полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирает продукты, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов	
УП 02	ПК 2.1	организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и	наглядные образцы горячих блюд и закусок подтверждающие практический опыт,

		регламентами.	полученный на практике (дневник)
	ПК 2.2	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.3	осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
	ПК 2.4	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.5	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.6	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.7	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.8	осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
УП 03	ПК 3.1	организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	наглядные образцы холодных блюд и закусок подтверждающие практический опыт, полученный на практике (дневник)
	ПК 3.2	осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

	ПК 3.3	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.4	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.5	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.6	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.7	осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
УП 04	ПК 4.1	организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	наглядные образцы сладких блюд (напитков) подтверждающие практический опыт, полученный на практике (дневник)
	ПК 4.2	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.3	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 4.4	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	

		холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.5	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.6	осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
УП 05	ПК 5.1	организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	наглядные образцы хлебобулочных и мучных кондитерских изделий подтверждающие практический опыт, полученный на практике (дневник)
	ПК 5.2	осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК 5.3	осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.4	осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.6	осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

УП 06	ПК 6.1	осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	наглядные образцы кондитерских мучных изделий, горячих блюд и декоры из карамели подтверждающие практический опыт, полученный на практике (дневник)
	ПК 6.2.	осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
	ПК 6.3.	организовывает ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	
	ПК 6.4.	осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
	ПК 6.5.	осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.02 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПП.05 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПП.06 ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

ПП.07 ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар и кондитер)

2026г

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы: 210
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 271
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 271
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики..... 274
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П..... 280
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... 281
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 281
2.2. Структура производственной практики 281
2.3. Содержание производственной практики 295
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 305
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики..... 305
3.2. Учебно-методическое обеспечение..... 305
3.3. Общие требования к организации производственной практики..... 307
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики 308
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 309

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 02 Производственная практика	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
ПП 05 Производственная практика	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПП 06 Производственная практика	ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-
ПП 07 Производственная практика	ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; введет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводит мастер-классы и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК02	полностью охватывает информационные источники; быстро находит и достоверность информации; обновляет и пополняет знания, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.
ОК03	планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуация
ОК04	осознает свою ответственность за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;
ОК 05	демонстрирует навыки грамотного общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимает во внимание особенности социального и культурного контекста
ОК 06	проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применяет стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	использует информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10	демонстрирует умения понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составляет необходимую документацию на государственном и иностранном языках
ОК 11	использует знания по финансовой грамотности, планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфер
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного

	персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
ВД.07 Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	**Практический опыт/ умения**
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для	Навыки : организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; в упаковке , хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов; в разработке ассортимента полуфабрикатов; в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

	в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов; в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Умения : организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки : в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к

	безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов; Умения : организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение ирациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки : в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов;

	Умения : организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки : в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов. Умения :

	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Навыки : в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; в организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; в обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.
	Умения : контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни;

	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар и кондитер)	Навыки , умения аналогичны к видам деятельности: ВД 01, ВД02, ВД03, ВД04, ВД05, ВД06.

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. ХХ					
ПП. ХХ					
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -____ ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 02	36	рассредоточено	4курс / 7 семестр
ПП. 05	36	рассредоточено	4курс / 7 семестр
ПП. 06	36	рассредоточено	4курс / 7 семестр
ПП. 07	396	рассредоточено	4курс / 7 семестр
Всего ПП	504	Х	Х

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 02 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				х
ПК 2.1-2.8 ОК 01-11	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала. Ресурсное обеспечение работ в горячем цеху	1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности,	Тема 1.1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов.	4

		пожаробезопасности, охраны труда).		
		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	Тема 1.2 Правило составление заявки продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием с заказом .	4
		Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	Тема 1.3 Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	4
		1 Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 2 Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия питания.	Тема 1.4 Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения заказа	5
		1 Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с	Тема 1.5 Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд сервировки и творческого оформления.	5

		учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Упаковка на вынос и для транспортирования.	
		Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Тема 1.6 Организация хранения готовых горячих блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	5
		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Тема 1.7 Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	4
		1Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 2 Консультирование	Тема 1.8 Самооценка качества выполнения заказа Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд,	5

		потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 3Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	36
ПП 05 ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				x
ПК 5.1-5.6 ОК 01-11	Раздел 2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Тема 2.1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов.	6
		1 Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 2 Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 3 Организация хранения продуктов, материалов в	Тема 2.2 Правило составление заявки продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием с заказом .	6

		процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа)	
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха предприятия питания.	Тема 2.3 Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения заказа	6
		1 Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2 Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	Тема 2.4 Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления. Упаковка на вынос и для транспортирования.	6
		1 Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 2 Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	Тема 2.5 Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности	6

		(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	
		1 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 2 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Тема 2.6 Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	36
ПП 06 ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала				x
ПК 6.1-6.5 ОК 01-11	Раздел 3 Отраслевые особенности организаций питания Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Ознакомление: - с Уставом организации питания; -с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; - с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия	Тема 3.1 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	12

		общественного питания; - с организационной структурой управления предприятия общественного питания; - с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией; - с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности; - с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба; - с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.		
		2. Ознакомление: - с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём; - с производственной программой предприятия и структурных подразделений; - с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов; - с планом-меню и его составление. Его назначение и содержание; - с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию; - с ГОСТ 30390-2013	Тема 3.2 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.	12

		Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; - с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья; - с порядком заполнения документов по производству; - с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда; - с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала; - со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.		
		3. Участие: - в проведении инвентаризации на производстве; - в разработке новых	Тема 3.3 Технологическая документация, порядок ее	12

		фирменных блюд. -оставление акта проработки; - в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала; - в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта; - в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление: -с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне; - в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций; - в составлении табеля учёта рабочего времени. 4. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию и фирменные блюда. Разработка различных видов меню. 5. Анализ: - розничного товарооборота по объёму и	разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изучение функций, должностных обязанностей административной части предприятия общественного питания. Составление графиков выхода на работу производственного персонала	

		структуре. - издержек производства и обращения структурного подразделения. - прибыли и рентабельности структурного подразделения. - отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 6. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 7. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. 8. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 9. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 10. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 11. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 12. Составление графиков		

		выхода на работу производственного персонала.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	36
ПП 07 ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(повар и кондитер)				x
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 6.1-6.5 ОК 01-11	Раздел 4 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала (повар и кондитер)	Повар 2 разряда : - выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий; - выполнение очистки, доочистки картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений; - перебирание зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля, удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей; - мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки; - нарезание хлеба; - нарезание картофеля; - нарезание овощей и зелени; - размораживание рыбы, мяса, птицы; - разделка, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки; - обработка субпродуктов.	Тема 4.1 Организация и контроль текущей деятельности Повара 2 разряда	79
		Повар 3 разряда : - приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки; - варка картофеля и других овощей; - варка каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; - жарка картофеля, овощей; - жарка изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); - жарка блинов, оладьев, блинчиков; - запекание овощных и крупяных изделия;	Тема 4.2 Организация и контроль текущей деятельности Повара 3 разряда	79

		- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формование изделий; - фарширование изделий; - приготовление бутербродов; - приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; - порционирование (комплектование) блюд массового спроса.		
		Повар 4 разряда : -приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарную обработку средней сложности; - приготовление различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой, винегреты; - приготовление рыбы под маринадом, студней, сельди натуральной и с гарниром; - приготовление бульонов, супов; - приготовление вторых блюд из овощей в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; - приготовление вторых блюд изрыбы и морепродуктов в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; - приготовление вторых блюд из мяса и мясопродуктов в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; - приготовление вторых блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; - приготовление соусов и различных видов пассеровок; - приготовление горячих и холодных напитков; - приготовление сладких	Тема 4.3 Организация и контроль текущей деятельности Повара 4 разряда	79

		блюд; - приготовление мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, лапши домашней и др.		
		Кондитер 2 разряда : выполнение отдельных работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья; - приготовление различных сиропов и кремов, сбивание и окрашивание кремов, варка сиропов; - раскладывание, выравнивание и разрезание бисквитов по размерам на пласты для тортов и пирожных; - намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки; - приготовление полуфабрикатов для отдельных видов изделий; - проверка веса штучных изделий; - ведение процессов формования сложно - фигурного печенья, - наполнение тестом отсадочных мешочков и отсаживание вручную печенья или пирожных на листы; - проверка качества печенья, начинок, кремов; - подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, кремов, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер; - укладка в тару тортов, пирожных и фигурного печенья.	Тема 4.4 Организация и контроль текущей деятельности Кондитера 2 разряда	79
		Кондитер 3 разряда:	Тема 4.5	79

		изготовление простых массовых тортов; - изготовление простых массовых пирожных и других штучных кондитерских изделий; - изготовление простых массовых хлебобулочных изделий; - приготовление различных видов теста; - приготовление различных видовкремов; - приготовление различных видов начинок; - заготовка, взвешивание, измерение сырья по заданной рецептуре; - замешивание, вымешивание, сбивание теста, проминка, раскатывание до определенной толщины; - отделка изделий помадой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Кондитер 4 разряда : - ведение процесса изготовления различных кексов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных розничного ассортимента; - приготовление сложных тортов и пирожных из различного сырья; - приготовление сложных тортов и пирожных из мучного теста; - приготовление сложных тортов и пирожных из заварной массы; - приготовление сложных тортов и пирожных из мороженого со сложным многокрасочным узором, разделенным расположением мелких и средних деталей рисунок с резкими традиционными переходами тонов;	Организация и контроль текущей деятельности Кондитера 3,4 разрядов	

		- изготовление фигурной нарезки печеных полуфабрикатов, формование; - изготовление деталей крема по цветам, нанесение узора, монтаж рисунка на различных мелких и средних деталях; - проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка; - проверка веса готовых тортов и пирожных.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				396
			ВСЕГО	576

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 02 ПМ02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36
Раздел 1 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала. Ресурсное обеспечение работ в горячем цеху		36
Тема 1.1 Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	**Содержание**	5
	1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
Тема 1.2 Правило составление заявки продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием с заказом	**Содержание**	5
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	
Тема 1.3 Прием по количеству	**Содержание**	5

и качеству продуктов, расходных материалов.	Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	
Тема 1.4 Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения заказа	**Содержание**	6
	1 Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 2 Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия питания.	
Тема 1.5 Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд сервировки и творческого оформления. Упаковка на вынос и для транспортирования.	1 Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
Тема 1.6 Организация хранения готовых горячих блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	**Содержание**	5
	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 1.7 Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	**Содержание**	5
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
Тема 1.8 Самооценка качества выполнения заказа Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд	**Содержание**	5
	1Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 2 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд,	

	кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 3Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		
ПП 05 ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36
Раздел 2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе		36
Тема 2.1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	**Содержание**	6
	1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
Тема 2.2 Правило составление заявки продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием с заказом . Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа)	**Содержание**	6
	1 Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 2 Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 3 Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
Тема 2.3 Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения заказа	**Содержание**	6
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха предприятия питания.	
Тема 2.4 Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки	**Содержание**	6
	1.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого	

и творческого оформления. Упаковка на вынос и для транспортирования.	оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2 Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	
Тема 2.5 Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	**Содержание**	6
	1 Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 2 Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
Тема 2.6 Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом	**Содержание**	6
	1 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 2 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		
ПП 06 ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала		**36**
Раздел 3 Отраслевые особенности организаций питания Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню		**36**
Тема 3.1 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	12
	Ознакомление: - с Уставом организации питания; -с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; - с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания; - с организационной структурой управления	

	предприятия общественного питания; - с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией; - с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности; - с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба; - с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	
Тема 3.2 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.	**Содержание**	12
	Ознакомление: - с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём; - с производственной программой предприятия и структурных подразделений; - с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов; - с планом-меню и его составление. Его назначение и содержание; - с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию; - с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; - с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья; - с порядком заполнения документов по производству; - с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда; - с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала; - со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда,	

	порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.	
Тема 3.3 Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изучение функций, должностных обязанностей административной части предприятия общественного питания. Составление графиков выхода на работу производственного персонала	**Содержание**	12
	1.Участие: - в проведении инвентаризации на производстве; - в разработке новых фирменных блюд. -оставление акта проработки; - в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала; - в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта; - в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. 2.Ознакомление: -с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне; - в принятии управленческих решений. Изучение находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций; Составление табеля учёта рабочего времени, оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию и фирменные блюда, разработка различных видов меню. 3.Анализ: - розничного товарооборота по объёму и структуре. - издержек производства и обращения структурного подразделения. - прибыли и рентабельности структурного подразделения. - отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов	

	предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		
ПП 07 ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар и кондитер)		**396**
Раздел 4 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала (повар и кондитер)		**396**
Тема 4.1 Организация и контроль текущей деятельности Повара 2 разряда	**Содержание**	79
	Повар 2 разряда : - выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий; - выполнение очистки, доочистки картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений; - перебирание зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля, удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей; - мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки; - нарезание хлеба; - нарезание картофеля; - нарезание овощей и зелени; - размораживание рыбы, мяса, птицы; - разделка, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки; - обработка субпродуктов.	
Тема 4.2 Организация и контроль текущей деятельности Повара 3 разряда	**Содержание**	79
	Повар 3 разряда : - приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки; - варка картофеля и других овощей; - варка каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;	

	- жарка картофеля, овощей; - жарка изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); - жарка блинов, оладьев, блинчиков; - запекание овощных и крупяных изделия; - процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формование изделий; - фарширование изделий; - приготовление бутербродов; - приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; - порционирование (комплектование) блюд массового спроса.	
Тема 4.3 Организация и контроль текущей деятельности Повара 4 разряда	**Содержание**	79
	Повар 4 разряда : -приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарную обработку средней сложности; - приготовление различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой, винегреты; - приготовление рыбы под маринадом, студней, сельди натуральной и с гарниром; - приготовление бульонов, супов; - приготовление вторых блюд из овощей в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; - приготовление вторых блюд изрыбы и морепродуктов в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; - приготовление вторых блюд из мяса и мясопродуктов в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; - приготовление вторых блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; - приготовление соусов и различных видов пассеровок; - приготовление горячих и холодных напитков; - приготовление сладких блюд; - приготовление мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, лапши домашней и др.	
Тема 4.4 Организация и контроль текущей деятельности Кондитера 2 разряда	**Содержание**	79
	Кондитер 2 разряда : выполнение отдельных работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья; - приготовление различных сиропов и кремов, сбивание и окрашивание кремов, варка сиропов; - раскладывание, выравнивание и разрезание бисквитов по размерам на пласты для тортов и пирожных;	

	- намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки; - приготовление полуфабрикатов для отдельных видов изделий; - проверка веса штучных изделий; - ведение процессов формования сложно - фигурного печенья, - наполнение тестом отсадочных мешочков и отсаживание вручную печенья или пирожных на листы; - проверка качества печенья, начинок, кремов; - подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, кремов, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер; - укладка в тару тортов, пирожных и фигурного печенья	
Тема 4.5 Организация и контроль текущей деятельности Кондитера 3,4 разрядов	**Содержание**	79
	Кондитер 3 разряда: изготовление простых массовых тортов; - изготовление простых массовых пирожных и других штучных кондитерских изделий; - изготовление простых массовых хлебобулочных изделий; - приготовление различных видов теста; - приготовление различных видовкремов; - приготовление различных видов начинок; - заготовка, взвешивание, измерение сырья по заданной рецептуре; - замешивание, вымешивание, сбивание теста, проминка, раскатывание до определенной толщины; - отделка изделий помадой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Кондитер 4 разряда : - ведение процесса изготовления различных кексов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных розничного ассортимента; - приготовление сложных тортов и пирожных из различного сырья; - приготовление сложных тортов и пирожных из мучного теста; - приготовление сложных тортов и пирожных из заварной массы; - приготовление сложных тортов и пирожных из мороженого со сложным многокрасочным узором, разделенным расположением мелких и средних деталей рисунок с резкими традиционными переходами тонов; - изготовление фигурной нарезки печеных	

	полуфабрикатов, формование; - изготовление деталей крема по цветам, нанесение узора, монтаж рисунка на различных мелких и средних деталях; - проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка; - проверка веса готовых тортов и пирожных.	
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богачева А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276494.

2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

3. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

4. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 — Текст : электронный.

5. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 — Текст: электронный.

6. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.
7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный.
8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009
9. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
11. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860
12. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502
13. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167187
14. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
15. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

16. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 — Текст: электронный.
17. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный
18. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12907-4. — URL: https://book.ru/book/952922 — Текст : электронный.
19. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования/ Шитякова Т. Ю. , Качурина Т.А. , Сопачева Т.А. - 1-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 176 стр.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Текст]: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2018 . - 256 с.

2. Климова М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с.

3.Могильный М.П. Контроль качества продукции общественного питания [Текст]: учебник для вузов / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина; Под ред. М.П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2017 - 412 с.

4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203.

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. СП 2.3.6.1076-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

7. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.3 Интернет –ресурсы

1.http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2.http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3.http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4.http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5.http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6.http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7.http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8.http:/ /www.pitportal.ru/
9.Санитарный контроль в пищевой промышленности:
http://smikro.ru/?p=999 http://www.eda-server.ru/culinary-school/
10. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. URL.: http://www.eda-server.ru/culinary-school/

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики, обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	**Код ПК, ОК**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПП.02	ПК 2.1	организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	оценка выполнения производственного задания (дневник) и индивидуальное задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ПК 2.2	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.3	осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
	ПК 2.4	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.5	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.6	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.7	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.8	осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
ПП.05	ПК 5.1	организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	оценка выполнения производственного задания (дневник) и индивидуальное задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ПК 5.2	осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для	

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК 5.3	осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.4	осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.6	осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ПП.06	ПК 6.1	осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оценка выполнения производственного задания (дневник) и индивидуальное задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ПК 6.2.	осуществляет текущее планирование,	

		координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
	ПК 6.3.	организовывает ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	
	ПК 6.4.	осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
	ПК 6.5.	осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	
ПП.07	Код и наименование ПК аналогично видам деятельности : ВД 01, ВД02, ВД03, ВД04, ВД05, ВД06.		
	ОК 01	рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; введет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводит мастер-классы и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,	

		видов и форм обслуживания	
	ОК02	полностью охватывает информационные источники; быстро находит и достоверность информации; обновляет и пополняет знания, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
	ОК03	планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуация	
	ОК04	осознает свою ответственность за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;	
	ОК 05	демонстрирует навыки грамотного общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимает во внимание особенности социального и культурного контекста	
	ОК 06	проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применяет стандарты	

		антикоррупционного поведения	
	ОК 07	содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
	ОК 08	использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
	ОК 09	использует информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК10	демонстрирует умения понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составляет необходимую документацию на государственном и иностранном языках	
	ОК 11	использует знания по финансовой грамотности, планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфер	
	ОК 01	рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; введет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ	

		установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводит мастер-классы и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

ПДП Производственная практика по профилю специальности (преддипломная)

2026г

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место производственной практики по профилю специальности (преддипломная) в структуре образовательной программы: 210
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)..... 271
1.1. Цель и место производственной практики по профилю специальности (преддипломная) в структуре образовательной программы: 271
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики по профилю специальности (преддипломная) 274
1.3. Обоснование часов п производственной практики по профилю специальности (преддипломная) в рамках вариативной части ОПОП-П280
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)..... 281
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики по профилю специальности (преддипломная)..... 281
2.2. Структура и содержание производственной практики по профилю специальности (преддипломная)..... 281
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)..... 305
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики по профилю специальности (преддипломная)..... 305
3.2. Учебно-методическое обеспечение..... 305
3.3. Общие требования к организации производственной практики по профилю специальности (преддипломная) 307
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики по профилю специальности (преддипломная) 308
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)..... 309

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

1.1. Цель и место производственной практики по профилю специальности (преддипломная) в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности (преддипломная) (ПДП) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П).

Производственная практика (преддипломная) направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика (преддипломная) предусмотрена календарным учебным графиком в течение 4 недель в рамках профессиональных модулей специальности.

Задачи производственной практики (преддипломной):

- знакомство с основами будущей профессиональной деятельности;
- знакомство с предприятием индустрии туризма, прохождение инструктажа по технике безопасности;
- ознакомление с должностными инструкциями в рамках кадровой позиции практиканта;
- анализ основных аспектов управленческой и профессиональной деятельности предприятия индустрии туризма в соответствии с изученными профессиональными модулями;
- приобретение обучающимися практических навыков, знаний и умений для самостоятельной работы по приему посетителей, работе с клиентами;
- выработка навыков создания обзоров научной литературы и электронных информационно-образовательных ресурсов для профессиональной деятельности

В результате прохождения преддипломной практики осуществляется комплексная проверка освоения обучающимися профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) :

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуация
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК .09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК .11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфер
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживани
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Главной целью производственной практики (преддипломной) является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности (ВД) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формирование общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) , а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В ходе производственной практики (преддипломной) обучающийся должен овладеть следующими видами деятельности:

ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

ВД.07 Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики по профилю специальности (преддипломная)

В результате прохождения производственной практики **по профилю специальности (преддипломная)** по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Навыки :** организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; в упаковке , хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов; в разработке ассортимента полуфабрикатов; в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; **Умения:** организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения

	ароматических веществ
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов; в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; **Умения :** организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки :** в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов; **Умения :** организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение ирациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения

	ароматических веществ
ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки :** в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов; **Умения :** организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления,	**Навыки :** в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации

оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов. **Умения :** организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	**Навыки :** в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; в организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; в обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.
	Умения : контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар и	**Навыки , умения** аналогичны к видам деятельности: ВД 01, ВД02, ВД03, ВД04, ВД05, ВД06.

кондитер)	

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. ХХ					
ПП. ХХ					
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -____ ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики по профилю специальности (преддипломная)

Код ПДП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПДП	144	рассредоточено	4курс / 8 семестр
Всего ПДП	144	Х	Х

2.1 Тематический план и содержание преддипломной практики

№ п/п	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Учебная нагрузка, недели	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
1	Организация трудоустройства. Инструктажи по технике безопасности, пожарной безопасности. Изучение структуры предприятия, его сырьевой базы, ассортимента выпускаемой продукции, заготовочных и доготовочных цехов. Изучение и анализ организации снабжения сырьем предприятия. Сбор материала для дипломной работы	1 неделя	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4-3, ПК 5.1-5.4-ОК 01-07, ОК 09-11
2	Изучение эффективной работа заведующего производством по снабжению сырьем и полуфабрикатами предприятия общественного питания. Изучение обеспечения разнообразия ассортимента блюд и кулинарных изделий на основе изучения спроса потребителей. Изучение разработки новых блюд на предприятии общественного питания. Изучение совершенствования организации производственного процесса и обслуживания и внедрения новых технологий. Сбор материала для дипломного проектирования	1 неделя	
3	Изучение организации контроля качества на предприятии общественного питания. Изучение организациивнешнего и внутреннего контроля предприятия общественного питания. Внедрение новых технологий на предприятия общественного питания. Новые технологии в обслуживании. Внедрение новых технологий на предприятия общественного питания. Новые технологии на производстве. Сбор материала для дипломного проектирования	1 неделя	
4	Охрана труда на предприятия общественного питания. Условия труда. Охрана труда на предприятия общественного питания. Выполнение норм санитарии и гигиены. Организация обслуживания потребителей. Пути улучшения обслуживания студентов. Маркетинг. Методы привлечения потребителей. Обобщение и систематизация материалов для дипломного проектирования. Оформление и защита отчета по преддипломной практике	1 неделя	

Всего:	**4 недели (144 часов)**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики по профилю специальности (преддипломная)

Производственная практика по профилю специальности (преддипломная) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики по профилю специальности (преддипломная) должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики по профилю специальности (преддипломная) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При подборе баз по профилю специальности (преддипломная) предпочтение должно быть отдано предприятиям и организациям, оснащенным современной техникой, применяющим новейшие технологии, имеющим передовую и совершенную организацию труда, располагающим высококвалифицированным персоналом.

Базы практики: ООО «Общепит», ИП Сакович Э.Л , ИП Янгиров Р.А., ГБПОУ СИК столовая.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

20. Богачева А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276494.

21. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 c. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

22. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

23. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 — Текст : электронный.

24. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 — Текст: электронный.

25. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.

26. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный.

27. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009

28. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198

29. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

30. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

31. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

32. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167187

33. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

34. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

35. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 — Текст: электронный.

36. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

37. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12907-4. — URL: https://book.ru/book/952922 — Текст : электронный.

38. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования/ Шитякова Т. Ю. , Качурина Т.А. , Сопачева Т.А. - 1-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 176 стр.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Текст]: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2020 . - 256 с.

2. Климова М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с.

3.Могильный М.П. Контроль качества продукции общественного питания [Текст]: учебник для вузов / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина; Под ред. М.П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2020 - 412 с.

4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203.

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. СП 2.3.6.1076-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

7. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.3 Интернет –ресурсы

1.http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2.http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3.http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4.http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

5.http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

6.http://www.eda-server.ru/gastronom/;

7.http://www.eda-server.ru/culinary-school/

8.http:/ /www.pitportal.ru/

9.Санитарный контроль в пищевой промышленности:

http://smikro.ru/?p=999 http://www.eda-server.ru/culinary-school/

10. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. URL.: http://www.eda-server.ru/culinary-school/

3.3. Общие требования к организации производственной практики по профилю специальности (преддипломная)

Производственная практика **по профилю специальности (преддипломная)** проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения **практики по профилю специальности (преддипломная),** обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики по профилю специальности (преддипломная) устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Производственная практика по профилю специальности (преддипломная) реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

В связи с этим студенту на практике необходимо:
- детально изучить организацию процесса производства на предприятии;
- проанализировать технологическую документацию и нормативно – правовую базу предприятия;
- выявить существующие проблемы на предприятии и дать рекомендации по их устранению;
- собрать необходимый материал для выполнения дипломной работы в соответствии с полученными индивидуальными
заданиями;
- систематизировать собранные материалы по тематике дипломной работы.

Требования, предъявляемые к отчету производственной практики по профилю специальности (преддипломная)

Собранный и переработанный материал оформляется в виде отчета с соблюдением всех требований стандарта колледжа.

Объем отчета должен составлять 15 – 20 страниц, включая необходимую технологическую документацию

Отчет составляется в процессе прохождения практики и должен быть рассмотрен и подписан руководителем практики от производства. Подпись руководителя практики от производства по возможности должна быть заверена печатью предприятия, организации.

В отчете должны быть отражены следующие вопросы:

1. Обеспечение сырьем предприятия общественного питания
2. Организация технологического процесса приготовления продукции
3. Техническое оснащение и охрана труда
4. Контроль качества кулинарной продукции
5. Организация обслуживания потребителей
6. Нормативно-правовая база (структура, правила внутреннегораспорядка, должностные инструкции, системы материальной ответственности и т.д.).
7. Технологическая документация (ТК, ТТК, меню, калькуляционные карты, и т.д.)
8. Выявление проблем, существующих на предприятии, в соответствии с заданием.
9. Рекомендации по решению имеющихся проблем.

По окончании практики студент обязан сдать отчет на проверку своему руководителю преддипломной практики, согласовав с руководителем дипломной работы, защитить отчет и получить зачет.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики по профилю специальности (преддипломная)

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

Индекс ПДП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	ПК 1.1	подготавливает рабочие места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполняет требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; устанавливает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определяет порядок маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформляет профессиональную документацию; демонстрирует умения и навыки пользуется технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	оценка выполнения производственного задания (дневник) и индивидуальное задания по практике (отчет); зачёт по практике
	ПК 1.2	обрабатывает подготовливает экзотические и редкие виды сырья:	

		овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполненяет требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполняет процессы обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформляет профессиональную документацию; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдает стандарты чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполняет требований охраны труда и техники безопасности; демонстрирует умения и навыки пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПК 1.3	приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполняет требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбирает температурный режим приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для	

		блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; устанавливает время выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ведет презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
	ПК 2.1	организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 2.2	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.3	осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
	ПК 2.4	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.5	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей	

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.6	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 2.7	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.8	осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
	ПК 3.1	организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 3.2	осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.3	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.4	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.5	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.6	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 3.7	осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.1	организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 4.2	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.3	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 4.4	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 4.5	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	

		обслуживания.	
	ПК 4.6	осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.1	организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 5.2	осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК 5.3	осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.4	осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ПК 5.6	осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
	ПК 6.1	осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей,	оценка выполнения производственного задания (дневник) и индивидуальное задания по практике

		видов и форм обслуживания.	(отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ПК 6.2.	осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
	ПК 6.3.	организовывает ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	
	ПК 6.4.	осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
	ПК 6.5.	осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	